ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 1

CTC CLATRONIC®

Profi Cook

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Instruction Manual/Guarantee
Bruksanvisning/Garanti • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Induktionskochplatte

Inductiekookplaat • Plaque chauffante à induction
Piano di cottura ad induzione • Placa de hornillo por inducción
Chapa de cozimento por indução • Induction Cooker
Induksjonskokeplate • Indukcyjna płyta kuchenna
Indukční vařič • Indukciós főzőlap
Индукционная плита

EKI 3157

CE

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 2

Inhalt

Inhoud · Sommaire · Indice · Índice · Índice · Contents
Innhold · Spis treści · Obsah · Tartalom · Содержание

D

Übersicht Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	10
Garantie	Seite	10

NL

Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	12
Technische gegevens	Pagina	18
Garantie	Pagina	19

F

Aperçu des éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	20
Données techniques	Page	26
Garantie	Page	27

I

Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	28
Dati tecnici	Pagina	34
Garanzia	Pagina	34

E

Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	36
Datos técnicos	Página	42
Garantia	Página	42

P

Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
Manual de instruções	Página	44
Características técnicas	Página	50
Garantia	Página	50

GB

Control element overview	Page	3
Instruction Manual	Page	52
Technical data	Page	58
Guarantee	Page	58

N

Oversikt over betjeningselementer	Side	3
Bruksanvisning	Side	60
Tekniske data	Side	65
Garanti	Side	66

PL

Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	67
Dane techniczne	Strona	73
Gwarancja	Strona	73

CZ

Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
Návod k použití	Strana	75
Technické údaje	Strana	80
Záruka	Strana	81

H

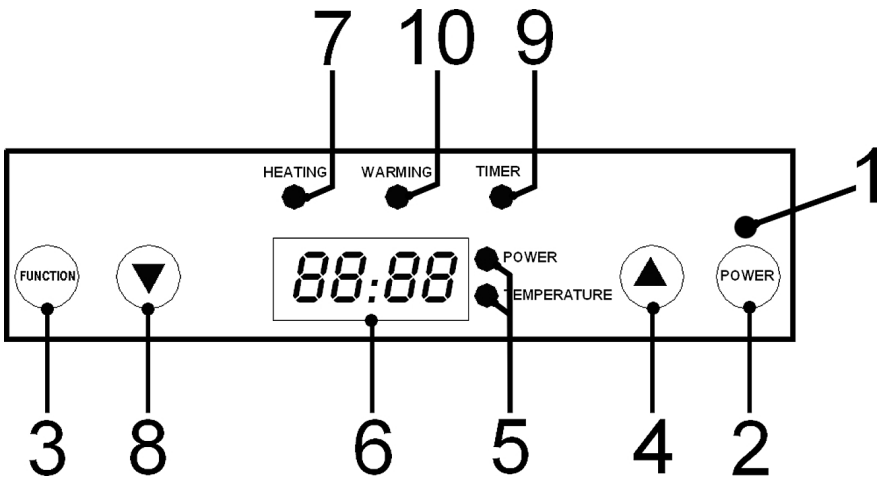
A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
A hasznalati utasítás	Oldal	82
Műszaki adatok	Oldal	88
Garancia	Oldal	88

RUS

Обзор управляющих элементов	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	90
Технические данные	стр.	96
Гарантия	стр.	97

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 3

Bedienfeld · Bedieningspaneel · Zone de commande
Campo di comando · Panel de control · Campo de comando
Control panel · Betjeningsfelt · Pole obsługi · Ovládací pole
Kezelőmező · Панель управления



D

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfaltig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerat bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
  Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
  Es besteht **Erstickungsgefahr!**
- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, das dieses Gerat nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet.
Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

Warnung!
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

Achtung:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstande hin.

Hinweis: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Knöpfen anfassen.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Kochzone, dies kann zu gefährlichen Übertemperaturen führen.
- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitze immer frei.

⚠ Warnung!

- **Keramikfläche!** Ist die Oberfläche beschädigt oder gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **Induktionshitze!** Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- **heiße Oberfläche!** Beim Induktionskochfeld wird erst nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Nach dem Kochvorgang kann es aber durch die abgestrahlte Hitze auch zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen. Verbrennungsgefahr!
- **Gesundheitsschäden!** Personen mit Herzschrittmacher dürfen diese Kochplatte nicht verwenden.

Bedienfeld

1 Betriebsanzeige
2 POWER (Ein-/Austaste)
3 FUNCTION Taste (Kochfunktionen)
4 ▲ Taste (höher)
5 Leuchten zum Display:
POWER Leistung wird angezeigt
TEMPERATURE Temperatur wird angezeigt
6 Display
7 HEATING Kochfunktion „leistungsgesteuert“
8 ▼ Taste (niedriger)
9 TIMER Leuchte
10 WARMING Kochfunktion „temperaturgesteuert“

Allgemeines

Kochen mit Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze mittels magnetischer Kräfte erst dann, wenn ein Topf oder eine Pfanne mit magnetisierbarem Boden auf eine eingeschaltete Kochzone gestellt wird. Dabei wird nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Unterhalb der Glaskeramik befindet sich die Induktionsspule. Wird sie mit Strom versorgt, entsteht ein Magnetfeld, das im Topfboden Wirbel erzeugt. Hierdurch wird eine Erhitzung des Bodens bewirkt. Das spart Energie, da die Wärme ausschließlich dort entsteht, wo sie gebraucht wird.

D **Welches Kochgeschirr kann ich verwenden?**

Für Induktionskochplatten werden Töpfe bzw. Topfböden aus magnetisierbarem Material benötigt. Kochgeschirr wird heutzutage mit dem Hinweis Induktionsherd geeignet versehen. Grundsätzlich können Sie alle eisenhaltigen Kochgeschirre verwenden, ob diese auch magnetisierbar sind, zeigt Ihnen ein kurzer Versuch:
Stellen Sie den fraglichen Topf auf. Erscheint nach dem Einschalten im Display „E0“ und ist wiederholt ein Signalton zu hören, ist der Topf untauglich.

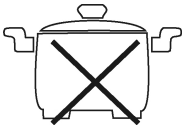
Hinweis: Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach wenigen Sekunden in den Bereitschaftszustand.

Diese Materialien können Sie als Kochgeschirr nicht verwenden:
Ton, Glas oder Aluminium.

Diese Töpfe können Sie nicht verwenden:

Töpfe mit rundem Boden.

Töpfe deren Durchmesser am Boden kleiner als 12cm ist.



Töpfe die auf Füßen stehen.

Betriebsdauer

Betreiben Sie das Gerät nur maximal 4 Stunden durchgehend. Unterbrechen Sie den Betrieb dann für mindestens 30 Minuten, sonst drohen Schäden durch Überlastung.

Gewicht

Belasten Sie die Kochplatte nur mit einem Gewicht von maximal 4 kg, sonst drohen Schäden an der Kochfläche.

Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

Ingesamt kann die Kochplatte eine Leistung von 1800W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16A Haushaltsschutzschalter.

Achtung Überlastung!:
Benutzen Sie keine Verlängerungsleitungen oder Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 7

Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose, 230V/50Hz an.

Anwendungshinweise

Inbetriebnahme

1. **Bereitschaftszustand:** Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, geht die Kochplatte in den Bereitschaftszustand. Im Display erscheint „— — — —“.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
3. Drücken Sie die Ein-/Austaste (2), um den Kochbetrieb zu starten. Die Betriebsanzeige (1) leuchtet kontinuierlich.

Hinweis:
- Die Lampe POWER (5) geht an und im Display erscheint „1800“ für die Leistung in Watt. Gleichzeitig beginnt der Ventilator für die Kühlluft zu arbeiten.
- Erscheint im Display „E0“ und ist wiederholt ein Signalton zu hören, ist der Topf untauglich.

4. Stellen Sie mit der Taste FUNCTION (3) eine gewünschte Kochfunktion ein.

Kochfunktionen

Drücken Sie die Taste FUNCTION (3) wiederholt, um eine Kochfunktion auszuwählen. Die Lampe für die entsprechende Funktion leuchtet.

HEATING Leistungsgesteuertes Kochen

- Das Gargut wird auf der von Ihnen eingestellten Stufe ständig fortgekocht.

Hinweis:
- Im Display wird die Leistung in Watt angezeigt und Lampe POWER (5) geht an.
- Sie können die Stufe nach dem Einschalten jederzeit mit den Tasten (4/8) verändern.

WARMING Temperaturgesteuertes Kochen

- Das Gargut wird auf die von Ihnen eingestellte Temperatur erwärmt und durch automatische Regelung bei dieser Temperatur gehalten.

Hinweis:
- Im Display wird die Temperatur angezeigt und Lampe TEMPERATURE (5) geht an.
- Die voreingestellte Temperatur können Sie nach dem Einschalten jederzeit mit den Tasten (4/8) verändern.
- Diese Funktion eignet sich bei Temperaturen von 200°C auch zum frittieren. Bitte nur hoch hitzebeständiges Fett verwenden!

D

TIMER Abschaltzeit eingeben

Die Kochfunktionen können zeitlich begrenzt werden.

- Drücken Sie die Taste FUNCTION (3) und wählen Sie die Einstellung TIMER aus. Im Display erscheint die Stundenstelle blinkend.
- Mit den Tasten (4/8) können Sie nun die gewünschte Abschaltzeit in Stunden einstellen.
- Warten Sie 3 Sekunden und im Display erscheint die Minutenstelle blinkend.
- Mit den Tasten (4/8) können Sie nun die gewünschte Abschaltzeit in Minuten einstellen.
- Warten Sie weitere 3 Sekunden und im Display erscheinen abwechselnd die Restlaufzeit und die eingestellte Leistungsstufe in Watt.

Hinweis:

- Nachdem der Timer eingeschaltet ist können Sie die Stufen jederzeit mit den Tasten (4/8) verändern.
- Drücken Sie die Taste FUNCTION, um von der Kochfunktion HEATING auf die Funktion WARMING umzustellen.
- **Unterbrechen:** Sie können den Vorgang jederzeit unterbrechen, in dem Sie die Ein-/Austaste (2) drücken.
- Das Ende der Kochzeit wird Ihnen in der letzten Minute durch einen Signalton angekündigt.

Ausschalten

- Drücken Sie die Ein-/Austaste (2).
- Die Kochplatte wird aus jedem Betriebszustand in den Bereitschaftszustand zurückgeschaltet. Die Betriebsanzeige (1) erlischt.

Hinweis: Der Ventilator für die Kühlluft läuft noch ca. 30 Sekunden nach.

- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
- Bevor Sie das Gerät wegräumen, lassen Sie es abkühlen.

Topferkennung

Das Gerät verfügt über eine Topferkennung. Die Platte wird nach dem der Topf weggenommen wurde in den Bereitschaftszustand zurückschaltet.
Bitte beachten Sie hierzu folgende Hinweise:

Warnung!

Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Schalter auszuschalten
und nicht allein durch die Topferkennung.
Verbrennungsgefahr! Nach dem Kochvorgang kann es durch die abgestrahlte Hitze zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 9

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen.

Keramik-Kochfeld

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Waschen Sie das Kochfeld mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab und trokknen Sie mit einem weichem Tuch gründlich nach.
- **Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen:** Bei eingebrannten Resten bedienen Sie sich bitte mit Produkten aus den Fachabteilungen der Warenhäuser.

Gehäuse

- Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in Gehäuseöffnungen dringt. Dies könnte das Gerät beschädigen oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Störungsbehebung

- **Gerät ist ohne Funktion, ohne Anzeige.**
  Abhilfe: Überprüfen Sie den Netzanschluss.

- **Es ertönt ein Signal nachdem die Kochfunktion gewählt und das Gerät eingeschaltet wurde.**
  Mögliche Ursache: Es wurde kein oder ein untauglicher Topf aufgesetzt.

> **i** **Hinweis:** Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach wenigen Sekunden in den Bereitschaftszustand.

  Abhilfe: Stellen Sie einen für Induktionskochfelder geeigneten Topf auf.

- **Die Kochplatte schaltet sich plötzlich während des Betriebes aus.**
  Mögliche Ursache: Der Übertemperaturschutz hat angesprochen.
  Abhilfe: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es für ca. 20 min. abkühlen. Nehmen Sie dann den Betrieb wieder auf.
  Weitere Ursache: Die Lüftungsschlitze sind verdeckt.
  Abhilfe: Befreien Sie die Lüftungsschlitze von Fremdkörpern.

- **Beim Warmhalten wird die Temperatur am Topf nicht gehalten.**
  Mögliche Ursache: Der Topfboden ist uneben oder gebogen.
  Abhilfe: Stellen Sie einen geeigneten Topf auf.

D

- **Störungsmeldungen**
  Während des Betriebs erscheinen im Display folgende Meldung:

Meldung	
E0	Es ist kein oder ein untauglicher Topf aufgesetzt.
E1 o. E2	In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung. Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.
E3	Überspannung. Überprüfen Sie das Stromnetz!
E4	Unterspannung. Überprüfen Sie das Stromnetz!
E5	Übertemperatur. Siehe weiter unter Störungsbehebung.
E6	Überhitzung des elektronischen Schaltkreises. Lassen Sie das Gerät für 20 Minuten abkühlen

Hinweis: Bei jeder Fehlermeldung wird das Gerät auch automatisch abgeschaltet.

Technische Daten

Modell:	EKI 3157
Bemessungsspannung/-frequenz:	230V, 50Hz
Bemessungsaufnahme:	1800W
Schutzklasse:	I

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät EKI 3157 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/ EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG) befindet.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service Anschrift

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

NL

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalifi ceerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.
  Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen.
  Er bestaat **gevaar voor verstikking!**
- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen degevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt.
Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en
schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

OPGELET:
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING: kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies

- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak. Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Beweeg het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
- Alleen vastpakken bij de daarvoor bestemde handgrepen en knoppen.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voor werpen zoals meubels, gordijnen enz. (30cm). Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- Verwarm geen leeg kookgerei op de kookzone, dit kan tot gevaarlijke overtemperaturen leiden.
- **Verluchting:** Houd de verluchtingsgleuven altijd vrij.

⚠ **WAARSCHUWING:**

- **Keramisch oppervlak!** Indien het oppervlak beschadigd of gescheurd is, moet het toestel uitgeschakeld worden om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- **Inductiehitte!** Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookvlak gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- **Heet oppervlak!** Bij het inductiekookveld wordt eerst de bodem van het kookgerei verwarmd, maar niet de kookzone zelf. Na het koken kan het echter door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen. Gevaar voor brandletsels!
- **Gezondheidsschade!** Personen met pacemakers mogen deze kookplaat niet gebruiken.

Bedieningspaneel

1 Bedrijfs-LED
2 POWER (aan-/uit-toets)
3 FUNCTION toets (kookfuncties)
4 ▲ Toets (hoger)
5 Lampen op het display:
POWER vermogen wordt aangegeven
TEMPERATURE temperatuur wordt aangegeven
6 Display
7 HEATING kookfunctie „vermogensgestuurd“
8 ▼ Toets (lager)
9 TIMER lamp
10 WARMING kookfunctie „temperatuurgestuurd“

Algemeen

Koken met inductie

Tijdens het koken met inductie ontstaat de hitte door middel van magnetische krachten pas wanneer een ketel of een pan met magnetiseerbare bodem op een ingeschakelde kookzone geplaatst wordt. Daarbij wordt enkel de bodem van het kookgerei verwarmd, maar niet de kookzone zelf. Onder het glaskeramiek bevindt zich de inductiespoel. Indien zij met stroom verzorgd wordt ontstaat een magneetveld dat in de bodem van de ketel wervelingen genereert. Hierdoor wordt de bodem verwarmd. Dat bespaart energie omdat de warmte uitsluitend daar ontstaat waar zij nodig is.

NL **Welke kookgerei kan ik gebruiken?**

Voor inductiekookplaten zijn ketels resp. ketelbodems uit magnetiseerbaar materiaal nodig. Kookgerei wordt vandaag met de indicatie "geschikt voor inductiefornuis" uitgerust.
In principe kunt u alle ijzer bevattende pannen en potten gebruiken. Of deze wel degelijk magnetiseerbaar zijn wordt tijdens een korte test duidelijk gemaakt.
Plaats de ketel in kwestie op de kookzone. Verschijnt na de inschakeling in het display „E0“ en weerklinkt meerdere keren een signaaltoon, dan is de ketel onbruikbaar.

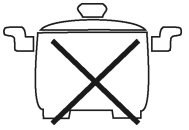
Opmerking: Omwille van veiligheidsredenen schakelt het toestel na enkele seconden naar de stand-by modus.

Deze materialen mogen evenmin als kookgerei gebruikt worden:
Klei, glas of aluminium.

Deze ketels mag u niet gebruiken:

Ketels met ronde bodem.

Ketels wiens diameter op de bodem kleiner is dan 12cm.



Ketels die op voeten staan.

Bedrijfsduur

Het toestel slechts maximum 4 uur doorlopend gebruiken. Het gebruik dan minstens 30 minuten onderbreken, anders dreigt schade door overbelasting.

Gewicht

De koopplaat enkel met een gewicht van maximum 4 kg belasten, anders dreigt schade aan het kookvlak.

Elektrische aansluiting

Aansluitingswaarde

De kookplaat kan in totaal een vermogen van 1800W opnemen. Bij deze aansluitingswaarde is een gescheiden toevoerleiding met een beveiliging via een 16A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik aanbevolen.

Pas op overbelasting!:
Gebruik geen verlengleidingen of meervoudige contactdozen omdat het apparaat hierdoor teveel vermogen krijgt.

Aansluiting

- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of de netspanning die u wilt gebruiken, overeenstemt met die van het apparaat. De gegevens m.b.t. de spanning staan vermeld op het typeplaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact, 230 V/50 Hz.

Gebruiksaanwijzingen

Inbedrijfstelling

1. **Stand-by:** Nadat u de stekker ingestoken heeft gaat de kookplaat naar de stand-by modus. In het display verschijnt „— — — —“.
2. Plaats een passende ketel op de kookzone.
3. Druk op de ON/OFF (aan-/uit-toets) (2) om het kookbedrijf te starten.
   De bedrijfsindicatie (1) licht ononderbroken op.

i **OPMERKING:**
- De lamp POWER (5) gaat aan en in het display verschijnt „1800“ voor het vermogen in Watt. Gelijktijdig begint de ventilator voor de koellucht te werken.
- Verschijnt in het display „E0“ en is herhaaldelijk een signaaltoon te horen, dan is de ketel onbruikbaar.

4. Stel met de toets FUNCTION (3) een gewenste kookfunctie in.

Kookfuncties

Druk herhaaldelijk op de toets FUNCTION (3) om een kookfunctie te selecteren.
De lamp voor de betreffende functie licht op.

Heating vermogensgestuurd koken

- Het eten wordt op het door u ingestelde niveau constant verder klaargemaakt.

i **OPMERKING:**
- In het display wordt het vermogen in Watt weergegeven en de lamp POWER (5) licht op.
- U kunt het niveau na de inschakeling op elk ogenblik met de knoppen (4/8) veranderen.

Warming temperatuurgestuurd koken

- Het eten wordt op de door u ingestelde temperatuur opgewarmd en door automatische regeling op deze temperatuur gehouden.

NL

OPMERKING:
- In het display wordt de temperatuur aangegeven en de lamp TEMPERATURE (5) licht op.
- De vooringestelde temperatuur kunt u na de inschakeling op elk moment met de toetsen (4/8) veranderen.
- Deze functie is bij temperaturen van 200°C ook geschikt om te frituren. Gelieve alleen nog hittebestendig vet te gebruiken!

TIMER uitschakeltijd ingeven

De tijd van de kookfuncties kan beperkt worden.
- Druk op de toets FUNCTION (3) en kies de instelling Timer. In het display verschijnt de uren-positie knipperend.
- Met de toetsen (4/8) kunt u nu de gewenste uitschakeltijd in uur instellen.
- Wacht 3 seconden en in het display verschijnt de minuten-positie knipperend.
- Met de toetsen (4/8) kunt u nu de gewenste uitschakeltijd in minuten instellen.
- Wacht nog eens 3 seconden en in het display verschijnen afwisselend de resterende duur en het ingestelde vermogensniveau in Watt.

OPMERKING:
- Na de inschakeling van de timer kunt u de niveaus met de toetsen (4/8) veranderen.
- Druk op de toets FUNCTION om van de kookfunctie HEATING naar de functie WARMING om te schakelen.
- **Onderbreken:** u kunt de procedure op elk gewenst ogenblik onderbreken, door de In-/Uit-toets (2) in te drukken.
- Het einde van de kooktijd wordt u in de laatste minuut door een signaaltoon aangekondigd.

Uitschakelen

- Druk op de ON/OFF (aan-/uit-toets (2).
- De kookplaat wordt uit elke bedrijfsstatus naar de stand-by modus teruggeschakeld. De bedrijfs-LED (1) gaat uit.

OPMERKING: De ventilator voor de koellucht blijft nog ca. 30 seconden nalopen.

- Trek daarna de netstekker uit.
- Vooraleer het apparaat op te bergen moet u het laten afkoelen.

Ketelherkenning

Het apparaat beschikt over een ketelherkenning. Na het wegnemen van de ketel wordt de plaat terug naar de stand-by modus geschakeld.
Neem in dit verband de volgende aanwijzingen in acht:

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 17

⚠ WAARSCHUWING:
Na het gebruik moet de kookplaat door haar regel- en stuurinrichtingen uitgeschakeld worden, en niet alleen door de ketelherkenning.
Gevaar voor brandletsels! Na het koken kan het door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen.

Reiniging

Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water.

Keramische kookplaat

- Verwijder etensresten nog in warmte toestand met een vochtige doek of een papieren doek.
- Was het kookveld met een zachte spons en een beetje water af en droog met een zachte doek grondig na.
- **Reinigingsmiddelen voor glaskeramieken oppervlakken:** bij ingebrande resten moet u producten uit de gespecialiseerde afdelingen van de grootwarenhuizen gebruiken.

Behuizing

- Reinig de behuizing na gebruik met een lichtjes bevochtigde doek.
- Verzeker dat geen vloeistof in openingen van de behuizing dringt. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen of tot een elektrische schok kunnen leiden.

Verhelpen van storingen

- **Het toestel werkt niet, geen indicatie.**
  Oplossing: Controleer de netaansluiting.

- **Er weerklinkt een signaal nadat de kookfunctie geselecteerd en het toestel ingeschakeld werd.**
  Mogelijke oorzaak: Er werd geen of een ongeschikte ketel opgezet.

i **OPMERKING:** Omwille van veiligheidsredenen schakelt het toestel na enkele seconden naar de stand-by modus.

  Oplossing: Gebruik een voor inductiekookplaten geschikte ketel.

- **De kookplaat schakelt zich plots tijdens het bedrijf uit.**
  Mogelijke oorzaak: De overtemperatuurveiligheid is aangesprongen.
  Oplossing: Ontkoppel het toestel van het stroomnet en laat het ongeveer 20 min. afkoelen. Hervat daarna het bedrijf.
  Andere oorzaak: De verluchtingsgleuven zijn bedekt.
  Oplossing: Ontdoe de verluchtingsgleuven van vreemde voorwerpen.

NL

- **Bij het warm houden wordt de temperatuur aan de pot niet gehouden.**
  Mogelijke oorzaak: De ketelbodem is oneffen of gebogen.
  Oplossing: Plaats een passende ketel.

- **Storingsmeldingen**
  Tijdens het bedrijf verschijnt in het display de volgende melding:

Meldung	
E0	Er is geen of er is een onbruikbare ketel geplaatst.
E1 o. E2	In dit geval is er een probleem in de elektronische sturing. Stuur het toestel met een beschrijving van de storing naar ons servicecenter.
E3	Overtemperatuur. Zie verder onder storingverhelping.
E4	Onderspanning. Controleer het stroomnet!
E5	Overspanning. Controleer het stroomnet!
E6	Oververhitting van het elektronische schakelcircuit. Het toestel 20 minuten laten afkoelen.

i **OPMERKING:** bij elke foutmelding wordt het toestel ook automatisch uitgeschakeld.

Technische gegevens

Model:	EKI 3157
Spanningstoevoer:	230V, 50Hz
Opgenomen vermogen:	1800W
Beschermingsklasse:	I

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.
Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Betekenis van het symbool „Vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

F

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fi che, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fi che et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifi é. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualifi cation similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifi ques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
  Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le fi lm.
  Il y a **risque d'étouffement!**
- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afi n d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

DANGER:
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuelsde blessure.

ATTENTION:
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

REMARQUE: Attire votre attention sur des conseils et informations.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 21

Conseils de sécurité spécifi ques

- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur. Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne touchez que les poignées et les boutons prévus à cet effet.
- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Prévoyez un espace de sécurité suffi sant, à l'écart des objets facilement infl ammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30cm). Ne fi xez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisson vides sur la zone de cuisson, vous risqueriez alors de provoquer un surchauffement dangereux.
- **Aération:** Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.

⚠ **DANGER:**

- **Surface en céramique!** Lorsque la surface est endommagée ou fissurée, il y a lieu d'éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Chaleur à induction!** Ne pas poser sur la plaque de cuisson des objets, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, ceux-ci pouvant devenir très chauds.
- **Surface chaude!** Une plaque de cuisson à induction ne chauffe dans un premier temps que le fond de l'ustensile de cuisson et non pas la zone de cuisson elle-même. Mais après la cuisson, la chaleur dégagée peut également provoquer des températures élevées dangereuses au niveau de la zone de cuisson ! Risque de brûlure.
- **Avertissement des risques pour la santé!** Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ne doivent pas utiliser cette plaque de cuisson.

Zone de commande

1 Affichage de fonctionnement
2 POWER (touche marche / arrêt)
3 Touche FUNCTION (fonction de cuisson)
4 ▲ Touche (plus haut)
5 Voyant de l'écran:
POWER La puissance est affichée
TEMPERATURE La température est affichée
6 Écran
7 HEATING fonction de cuisson „puissance gérée“
8 ▼ Touche (plus bas)
9 TIMER voyant
10 WARMING fonction de cuisson „température gérée“

F

Généralités

La cuisson à induction

La chaleur induite par des forces magnétiques pendant la cuisson à induction n'est générée qu'au moment qu'un fait-tout ou une poêle ayant un fond pouvant être magnétisé est posé sur la plaque de cuisson mise en marche. Seul le fond de l'ustensile de cuisson est alors chauffé, non pas la zone de cuisson elle-même. La bobine d'induction se trouve en dessous de la plaque vitrocéramique. Lorsque celle-ci est alimentée en électricité, elle génère un champ magnétique créant des tourbillons dans le fond du fait-tout, provoquant ainsi un chauffement dudit fond. Ceci économise de l'énergie, étant donné que la chaleur est générée exclusivement à l'endroit où elle est nécessaire.

Quels ustensiles de cuisine puis-je utiliser?

Pour les plaques de cuisson à induction, il faut des fait-tout voire des fonds de fait-tout en un matériau pouvant être magnétisé. Aujourd'hui, les ustensiles de cuisine sont munis d'une information sur leur aptitude à l'emploi sur des fours à plaques de cuisson à induction.
Par principe, vous pouvez utiliser tous les ustensiles de cuisson contenant du fer, un test rapide vous montrant si ceux-ci peuvent être magnétisés ou pas:
Posez le fait-tout en question sur la plaque. Lorsque l'écran affiche « E0 » après la mise en marche et lorsqu'un signal sonore retentit plusieurs fois, le fait-tout est inadapté.

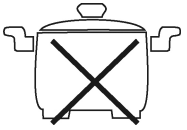
i **REMARQUE:** Pour des raisons de sécurité, l'appareil se met en état de veille après quelques secondes.

Les matériaux suivants ne sont pas adaptés en tant qu'ustensiles de cuisson:
Le grès, le verre ou l'aluminium.

Les fait-tout suivants sont inadaptés:

Les fait-tout au fond rond.

Les fait-tout dont le diamètre du le fond est inférieur à 12 cm.



Les fait-tout reposant sur des pieds.

Durée de fonctionnement

Faites fonctionner l'appareil 4 heures au maximum seulement. Ensuite, arrêtez-le pendant au moins 30 minutes pour éviter tout endommagement dû à une surcharge.

Poids

Ne chargez la plaque de cuisson qu'avec un poids de 4 kg maximum pour éviter tout endommagement de la plaque de cuisson.

Branchement électrique

Puissance du branchement

Au total, la plaque de cuisson peut accepter une puissance de 1800W. Face à une telle puissance du branchement, nous recommandons un fil d'amenée séparé comprenant une sécurisation par un disjoncteur de protection domestique de 16A.

Attention, surcharge!:
Ne pas utiliser des câbles de rallonge ou des prises multiples étant donné que ces appareils sont trop puissants.

Branchement

- Avant de brancher l'appareil, vérifi ez que la tension du réseau que vous voulez utiliser convient à l'appareil. Les informations à cet égard fi gurent sur la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant 230 V/50 Hz en bon état.

Informations pour l'utilisation

Mise en service

1. **État de veille:** Après avoir enfiché la fiche, la plaque de cuisson se met en état de veille. L'écran affiche « — — — —« .
2. Posez un fait-tout adapté sur la zone de cuisson.
3. Actionnez la touche ON/OFF (marche / arrêt) (2), pour lancer la cuisson. Le voyant du mode de fonctionnement (1) est allumé en permanence.

REMARQUE:
- Le voyant POWER (5) s'allume et l'écran affiche « 1800 » pour la puissance en watts. Parallèlement, le ventilateur de l'air de refroidissement se met en marche.
- Lorsque l'écran affiche « E0 » après la mise en marche et lorsqu'un signal sonore retentit plusieurs fois, le fait-tout est inadapté.

4. Réglez une fonction de cuisson souhaitée à l'aide de la touche FUNCTION (3).

Les fonctions de cuisson

Appuyez plusieurs fois sur la touche FUNCTION (3) pour sélectionner une fonction de cuisson. Le voyant pour la fonction correspondante s'allume.

Heating cuisson à la puissance gérée

- La cuisson des aliments continue en permanence au niveau réglé.

REMARQUE:
- L'écran affiche la puissance en watts et le voyant POWER (5) s'allume.
- Après la mise en marche, vous pouvez modifier le niveau à l'aide des touches (4/8) à tout moment.

F

Warming Cuisson à la température gérée

- Les aliments à cuire sont chauffés à la température réglée qui est maintenue grâce au réglage automatique.

REMARQUE:
- L'écran affiche la température et le voyant TEMPERATURE (5) s'allume.
- Il est possible de modifier à tout moment la température réglée à l'aide des touches (4/8).
- Par des températures de 200°C, cette température convient également pour la friture. Prière de n'utiliser que des huiles supportant des températures très élevées!

TIMER Saisir l'heure de l'arrêt

Il est possible de limiter les fonctions de cuisson dans le temps.
- Appuyez sur la touche FUNCTION (3) et sélectionnez le réglage Timer. La position de l'heure s'affiche à l'écran en clignotant.
- Les touches (4/8) vous permettent alors de régler l'heure d'arrêt désirée.
- Patientez 3 secondes et l'écran affiche la position de minutes en clignotant.
- Les touches (4/8) vous permettent alors de régler la minute d'arrêt désirée.
- Patientez encore 3 secondes et l'écran affiche en alternance le temps de fonctionnement résiduel et le niveau de puissance réglé en watts.

REMARQUE:
- Après avoir mis en marche le Timer, vous pouvez modifier les niveaux à l'aide des touches (4/8) à tout moment.
- Appuyez sur la touche FUNCTION, pour basculer de la fonction de cuisson HEATING vers la fonction WARMING.
- Vous pouvez annuler le processus à tout moment en appuyant sur la touche marche / arrêt (2).
- La fin du temps de cuisson est annoncée la dernière minute par un signal sonore.

Arrêter

- Appuyez sur la touche ON/OFF (2).
- La plaque de cuisson est remise en veille à partir de tous les états de fonctionnement. L'affichage de fonctionnement (1) s'éteint.

REMARQUE: Le ventilateur pour l'air de refroidissement continue à fonctionner pendant encore env. 30 secondes.

- Retirez ensuite la fiche de contact.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 25

Détection de fait-tout

L'appareil dispose d'une détection de la présence d'un fait-tout. Après enlèvement du fait-tout, la plaque se remet en état de veille.
Veuillez-vous conformer aux informations suivantes:

DANGER:
Après l'utilisation, il convient d'arrêter la plaque de cuisson par ses dispositifs de réglage et de commande et non pas par la détection de la présence d'un fait-tout.
Risque de brûlures! Après la cuisson, la chaleur dégagée risque de provoquer des températures dangereuses au niveau de la zone de cuisson.

Entretien

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
N'utilisez jamais de détergent abrasif.
Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le laver.

Plaque de cuisson en céramique

- Enlevez les résidus d'aliments quand ceux-ci sont encore chauds à l'aide d'un chiffon mouillé ou d'un mouchoir en papier.
- Lavez la plaque vitrocéramique à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau et séchez-la ensuite soigneusement moyennant un chiffon doux.
- **Produit de nettoyage pour les surfaces vitrocéramique:** En présence de résidus incrustés, prière de bien vouloir vous servir de produits des rayons spécialisés des grandes surfaces.

Boîtier

- Nettoyez le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les ouvertures du boîtier qui risqueraient alors d'endommager l'appareil ou de provoquer une électrocution.

Dépannage

- **L'appareil ne fonctionne pas, n'affiche rien.**
  Remède: Vérifiez son branchement au secteur.

- **Un signal sonore retentit après la sélection de la fonction de cuisson et la mise en marche de l'appareil.**
  Cause possible: Il n'a été posé aucun fait-tout sur la plaque ou bien un fait-tout inadapté.

REMARQUE: Pour des raisons de sécurité, l'appareil se remet en état de veil le après quelques secondes.

Remède: Posez-y un fait-tout adapté aux plaques de cuisson à induction.

F

- **Subitement, la plaque de cuisson s'éteint pendant la cuisson.**
  Cause possible: La protection anti-surchauffement a été sollicitée.
  Remède: Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir pendant env. 20 min.. Ensuite, remettez-le en marche.
  Autre cause: Les fentes d'aération sont obstruées.
  Remède: Dégagez les fentes d'aération de tout corps étranger.

- **Lors du maintien au chaud, la température n'est pas maintenue au nouveau du fait-tout.**
  Cause possible: Le fond du fait-tout n'est pas plan ou est tordu.
  Remède: Posez-y un fait-tout adapté.

- **Alarmes**
  Pendant le service, l'écran affiche les messages suivants:

Message	
E0	Aucun fait-tout n'a été mis en place ou le fait-tout est inadapté.
E1 o. E2	Dans ce cas, il y a un problème au niveau de la commande électrique. Veuillez envoyer l'appareil à notre centre de service, accompagné d'une description du dysfonctionnement.
E3	Température surélevée. Cf. ci-dessous sous dépannage.
E4	Sous-tension. Vérifiez le réseau du secteur!
E5	Surtension. Vérifiez le réseau du secteur!
E6	Surchauffe du circuit électronique. Faites refroidir l'appareil pendant 20 minutes

i **REMARQUE:** L'appareil est arrêté automatiquement lors de chaque message d'erreur.

Données techniques

Modèle:	EKI 3157
Alimentation d'alimentation:	230V, 50Hz
Consommation:	1800W
Classe de protection:	I

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension.
Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.
Sous réserve de modifi cations techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appa reil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justifi catif de garantie est le reçu. Sans ce justifi catif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Signification du symbole „Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

I

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certifi cato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fi ni di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifi che condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affi lati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verifi care che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fi ne di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualifi cato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.
  Attenzione! Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
  Pericolo di soffocamento!
- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 29

Speciali norme di sicurezza relative

- Porre l'apparecchio su una superfi cie piana e resistente all'umidità e al calore. Nel caso di superfi ci delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Toccare solo i manici ed i tasti previsti.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.
- Tenere l'apparecchio a una distanza suffi ciente dagli oggetti facilmente infi ammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- Non riscaldate una pentola vuota sulla zona di cottura, ciò può provocare pericolose sovratemperature.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.

⚠ AVVISO:

- **Superficie in ceramica!** Se la superficie è danneggiata o crepata, l'apparecchio deve venire spento ai fini di evitare un'eventuale scossa elettrica.
- **Calore da induzione!** Si consiglia di non posare oggetti in metallo come per es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, in quanto potrebbero diventare bollenti.
- **Superficie bollente!** Nel piano di cottura ad induzione viene dapprima riscaldato solo il fondo del recipiente di cottura, ma non la zona di cottura stessa. Dopo il processo di cottura è però possibile che si generino a causa del calore irradiato pericolose temperature sulla zona di cottura. Pericolo di ustioni!
- **Pericolo di danni alla salute!** Alle persone con bypass cardiaci è vietato utilizzare questo piano di cottura.

Campo di comando

1 Indicazione di funzionamento
2 POWER (tasto on/off)
3 Tasto FUNCTION (funzioni di cottura)
4 ▲ Tasto (aumento)
5 Spie del display:
POWER viene visualizzata la potenza
TEMPERATURE viene visualizzata la temperatura
6 Display
7 HEATING funzione di cottura „in base alla potenza"
8 ▼ Tasto (riduzione)
9 Spia TIMER
10 WARMING funzione di cottura „in base alla temperatura"

Generalità

Cucinare con induzione

Nella cottura con induzione il calore si genera mediante forze magnetiche solo quando una pentola o una padella con fondo magnetizzabile viene collocata su una zona di cottura accesa. Ciò che si riscalda è solo il fondo, ma non la zona di cottura stessa. Sotto la vetroceramica si trova la bobina di induzione. Quando essa viene alimentata con energia elettrica si forma un campo magnetico che genera vortici nel fondo della pentola. In tal modo viene provocato un riscaldamento del fondo. Ciò permette di risparmiare energia, in quanto il calore si forma solo dove esso è necessario.

I

Che tipo di pentolame posso impiegare?

Per i piani di cottura ad induzione sono necessari pentole ossia fondi di pentola in materiale magnetizzabile. Oggigiorno il pentolame viene in tali casi munito della dicitura “fornello ad induzione”.
Fondamentalmente potete utilizzare tutti i recipienti di cottura contenenti ferro; se essi sono effettivamente magnetizzabili lo potete constatare con un piccolo esperimento:
mettete la pentola in questione sul piano. Se dopo l’accensione compare sul display “E0” e si avverte ripetutamente un segnale acustico, ciò significa che la pentola non è adatta.

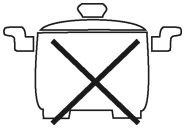
NOTA: Per motivi di sicurezza l’apparecchio passa dopo pochi secondi nella condizione di pronto per l’uso.

Potete utilizzare come pentolame recipienti composti dei seguenti materiali:
argilla, vetro o alluminio.

È vietato utilizzare i seguenti tipi di pentola:

Pentole con fondo rotondo.

Pentole il cui fondo ha un diametro inferiore a 12cm.



Pentole sorrette da piedini.

Durata di funzionamento

Fate funzionare l’apparecchio solo per al massimo 4 ore di seguito. Dopo tale periodo interrompete il funzionamento per almeno 30 minuti, altrimenti vi è pericolo di danni dovuti al sovraccarico.

Peso

Caricate la piastra di cottura solo con un peso di 4 kg al massimo, altrimenti vi è pericolo che la superficie di cottura si danneggi.

Allacciamento elettrico

Potenza allacciata

Complessivamente il piano di cottura può assorbire una potenza di 1800 W. Con questa potenza allacciata si consiglia una linea di alimentazione separata con una protezione mediante un interruttore automatico domestico da 16 A.

Attenzione sovraccarico!: Non utilizzate prolunghe di cavi o prese multiple, in quanto questo apparecchio ha una potenza troppo elevata.

Collegamento

- Prima di infi lare la spina nella presa, controllare che la tensione di rete richiesta coincida con quella dell‘ apparecchio. I dati sono riportati sulla targhetta di identifi cazione.
- Collegare l‘ apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata 230 V / 50 Hz.

Indicazioni relative all’applicazione

Messa in esercizio

1. **Condizione di pronto:** dopo che avete infilato la spina la zona di cottura passa alla condizione di pronto. Sul display compare „— — — —“.
2. Mettete sulla zona di cottura una pentola idonea.
3. Premete il tasto di ON/OFF (2) per avviare il processo di cottura.
   Il display indicante il funzionamento (1) si illumina e rimane acceso.

NOTA:
- La spia POWER (5) si accende e sul display compare “1800“ per la potenza in Watt. Contemporaneamente inizia a funzionare il ventilatore per l’aria di raffreddamento.
- Se sul display compare „E0“ e si avverte ripetutamente un segnale acustico, ciò significa che la pentola non è adatta.

4. Impostate con il tasto FUNCTION (3) la funzione di cottura desiderata.

Funzioni di cottura

Premete ripetutamente il tasto FUNCTION (3) per selezionare una funzione di cottura. La spia per la relativa funzione si accende.

Heating cottura in base alla potenza

- La cottura dei cibi prosegue al livello da Voi impostato.

NOTA:
- Sul display viene visualizzata la potenza in Watt e la spia POWER (5) si accende.
- Dopo l’accensione potete modificare tale livello in ogni momento con i tasti (4/8).

Warming cottura in base alla temperatura

- I cibi da cuocere vengono riscaldati alla temperatura da Voi impostata, la quale viene mantenuta grazie alla regolazione automatica.

NOTA:
- Sul display viene visualizzata la temperatura e la spia TEMPERATURE (5) si accende.
- Dopo l’accensione potete modificare in ogni momento la temperatura preimpostata con i tasti (4/8).
- A temperature di 200° C questa funzione è adatta anche per friggere. Si prega di utilizzare solo grasso con elevata resistenza ad alte temperature!

I

TIMER Digitare l'ora di spegnimento

La durata delle funzioni di cottura può venire limitata.

- Premete il tasto FUNCTION (3) e selezionate l'impostazione Timer. Sul display compare lampeggiando il campo d'indicazione delle ore.
- Con i tasti (4/8) potete ora impostare l'ora di spegnimento desiderata indicando il numero di ore di funzionamento.
- Attendete 3 secondi e sul display comparirà lampeggiando il campo d'indicazione dei minuti.
- Con i tasti (4/8) potete ora impostare il tempo di spegnimento in minuti.
- Attendete ulteriori 3 secondi e sul display compariranno alternativamente il tempo rimanente fino allo spegnimento e il livello di potenza impostato in Watt.

NOTA:

- Dopo che il timer è stato attivato potete modificare in ogni momento i livelli con i tasti (4/8).
- Premente il tasto FUNCTION, per passare dalla funzione di cottura HEATING alla funzione WARMING.
- **Interruzione:** potete interrompere il processo di cottura in ogni momento premendo il tasto on/off (2).
- Il termine del tempo di cottura Vi viene annunciato nell'ultimo minuto mediante un segnale acustico.

Spegnimento

- Premete il tasto di ON/OFF (2).
- Il piano di cottura viene riportato da qualsiasi condizione di funzionamento in cui si trova attualmente allo stato di pronto. L'indicazione di funzionamento (1) si spegne.

Avvertenza: il ventilatore per líaria di raffreddamento continua a funzionare ancora per 30 secondi.

- Dopo di ciò staccate la spina.
- Prima di ritirare l'apparecchio lasciatelo raffreddare.

Riconoscimento della presenza della pentola

L'apparecchio dispone di una funzione di riconoscimento della presenza di pentole. Dopo che la pentola è stata rimossa il piano ritorna alla condizione di pronto.
A tale riguardo siete pregati di osservare le seguenti avvertenze:

Attenzione:
dopo l'uso il piano di cottura deve venire spento mediante i suoi dispositivi di regolazione e di comando e non solo togliendo la pentola e sfruttando così la funzione di riconoscimento della stessa.
Pericolo di ustioni! Al termine del processo di cottura il calore irradiato può generare temperature pericolose sulla zona di cottura.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 33

Pulizia

Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
Non usare detergenti forti o abrasivi.
Non immergere assolutamente l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.

Piano di cottura in ceramica

- Eliminate resti di cibi quando sono ancora caldi con un panno umido o un panno di carta.
- Lavate il piano di cottura con una spugna morbida e un po' di acqua e asciugate poi a fondo con un panno morbido.
- **Detergenti per superfici in vetroceramica:** nel caso di resti bruciati siete pregati di servirVi di prodotti reperibili presso gli appositi reparti specializzati nei grandi magazzini specializzati.

Carcassa

- Dopo l'uso pulite la carcassa con un panno leggermente inumidito.
- Fate attenzione che non penetrino liquidi nei fori della carcassa. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocare una scossa elettrica.

Eliminazione dei guasti

- **L'apparecchio non funziona e il display non si accende.**
  Rimedio: controllate l'allacciamento alla rete.

- **Dopo che è stata selezionata la funzione di cotture e l'apparecchio è stato acceso viene emesso un segnale acustico.**
  Possibile causa: non è stata messa sul piano nessuna pentola o è stata collocata su di esso una pentola non idonea.

> **i** **Avvertenza:** Per ragioni di sicurezza l'apparecchio in tali casi passa dopo pochi secondi allo stato di pronto.

  Rimedio: utilizzate una pentola adatta per piani di cottura ad induzione.

- **Il piano di cottura si spegne improvvisamente durante il funzionamento.**
  Possibile causa: la protezione contro le sovratemperature è intervenuta.
  Rimedio: separate l'apparecchio dalla rete di alimentazione di energia elettrica e fatelo raffreddare per ca. 20 min. Rimettetelo poi in funzione.
  Ulteriore causa: le feritoie di ventilazione sono coperte.
  Rimedio: liberate le feritoie di ventilazione da corpi estranei.

- **Nella funzione scaldavivande la temperatura sulla pentola non viene mantenuta.**
  Possibile causa: il fondo della pentola non è in piano o è piegato.
  Rimedio: utilizzate una pentola adeguata.

I

- **Segnalazione dei guasti**
  Durante il funzionamento sul display compare il seguente messaggio:

Messaggio	
E0	Assenza di pentola o presenza di pentola non adeguata.
E1 o. E2	In questo caso vi è un problema nel comando elettronico. Spedite l'apparecchio accompagnato da una descrizione del guasto al nostro centro di assistenza clienti.
E3	Sovratemperatura. Vedi al capitolo sull'eliminazione dei guasti.
E3	Sottotensione. Controllate la rete di alimentazione elettrica!
E5	Sovratensione. Controllate la rete di alimentazione elettrica!
E6	Surriscaldamento del circuito elettronico. Lasciate raffreddare l'apparecchio per 20 minuti.

Avvertenza: ad ogni messaggio di errore l'apparecchio si spegne automaticamente.

Dati tecnici

Modello:	EKI 3157
Alimentazione rete:	230V, 50Hz
Consumo di energia:	1800W
Classe di protezione:	I

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.
Con riserva di apportare modifi che tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è suffi ciente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifi uti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso die posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo signifi ca un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni die comuni.

E

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fi n previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualifi cada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.
  ¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfi xia!**
- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 37

Indicaciones especiales de seguridad

- Coloque el aparato sobre una superfi cie plana, resistente a la humedad y al calor. En caso de tener una superfi cie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.
- Tomar solamente por las asas y botones previstos.
- No utilice el aparato, por el calor ascedente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- Mantenga sufi ciente distancia de seguridad contra objetos fácilmente infl amables como muebles, cortinas, etc. (30cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- No caliente baterías de cocina vacías en la zona de cocción, ya que esto puede conllevar a peligrosas sobretemperaturas.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.

⚠ **¡Atención:**

- **Superficie de cerámica !** Desconecte el equipo si la superficie está dañada o rota, para evitar un posible choque eléctrico.
- **Calor por inducción!** No coloque sobre la placa de cocción objetos de metal como p.e. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, porque se pueden calentar.
- **La superficie está caliente!** En el caso de la placa de cocción por inducción sólo se calienta primero el fondo de la batería de cocina y no la propia zona de cocción. Después del proceso de cocción pueden haber peligrosas temperaturas en la zona de cocción debido al calor irradiado. ¡Peligro de quemadura!
- **¡Advertencia de perjuicios para la salud!** Personas con marcapasos no deben emplear esta placa de cocción.

Panel de control

1 Indicación de servicio
2 POWER (tecla de conexión/desconexión)
3 Tecla FUNCTION (funciones de cocción)
4 ▲ Tecla (más alto)
5 Lámparas de la pantalla:
Se indica la potencia de POWER
TEMPERATURE Se indica la temperatura
6 Pantalla
7 Función de cocción HEATING "regulación por potencia"
8 ▼ Tecla (más bajo)
9 Lámpara del TIMER
10 Función de cocción WARMING "regulación por temparatura"

Aspectos generales

Cocción con inducción

Cuando se cocina con inducción se produce primero un calor por medio de las fuerzas magnéticas al colocar una cazuela o un sartén con fondo magnetizable sobre la zona de cocción conectada. Durante esto sólo se calienta el fondo de la batería de cocina, pero no la zona de cocción. Debajo de la placa de vitrocerámica se encuentra la bobina de inducción. Tan pronto se alimente la misma con corriente se produce un campo magnético que genera un remolino en el fondo de la cazuela o del sartén. De esta forma se consigue calentar el fondo. Esto ahorra energía, porque el calor sólo se produce donde realmente se necesita.

E **¿Qué tipo de batería de cocina se puede emplear?**

Para las placas de cocción por inducción se requieren cazuelas y fondos de cazuela de un material magnetizable. Las baterías de cocina se proveen hoy en día con la indicación que se apropian para la cocina de inducción.
De principio se pueden emplear todas las baterías de cocina ferruginosas. Si estas son magnetizables se puede comprobar con un corto experimento:
Coloque la cazuela correspondiente sobre la placa de cocción. Si después de la conexión aparece en la pantalla "E0" y se oye repetidas veces una señal acústica, la olla no se apropia.

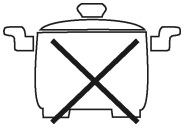
INDICACIÓN:
Por razones de seguridad conmuta el equipo después de pocos segundos al estado de reserva.

Los siguientes materiales no se pueden emplear como baterías de cocina para la cocción por inducción:
Arcilla, cristal o aluminio.

Las siguientes cazuelas no se pueden emplear:

Cazuelas con fondo redondo

Cazuelas cuyo diámetro en el fondo sea menor de 12cm



Cazuelas con pies

Duración de servicio

No opere el equipo más de 4 horas seguidas. Después interrumpa el servicio por lo menos 30 minutos para evitar daños por sobrecarga.

Peso

No cargue la placa de cocción con un peso mayor de 4 kg para evitar daños en la superficie de cocción.

Conexión eléctrica

Potencia conectada

La placa de cocción puede absorber una potencia total de 1800W. Para esta potencia conectada se recomienda una línea de alimentación separada con una protección por fusible a través de un interruptor de protección doméstico de 16A.

¡Tenga cuidado: sobrecarga! No emplee líneas de prolongación ni cajas de enchufe múltiples, ya que este equipo es muy potente.

Conexión

- Antes de colocar la clavija en la caja de enchufe verifi que que la tensión de red que desea utilizar coincide con el aparato. Las indicaciones para ello las encontrará en la placa de características.
- Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V/50 Hz, instalada reglamentariamente.

Indicaciones para el uso

Puesta en servicio

1. **Estado de reserva:** Después de enchufar la clavija se pone la placa de cocción en el estado de reserva. En la pantalla aparece "— — — —".
2. Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción.
3. Pulse la tecla ON/OFF (CON/DES) (2) para iniciar el servicio de cocción.
   El indicador de servicio (1) se ilumina continuamente.

INDICACIÓN:
- La lámpara POWER (5) se ilumina y en la pantalla aparece "1800" indicando la potencia en vatios. Simultáneamente empieza a trabajar el ventilador para el aire frío.
- Si en la pantalla aparece "E0" y se oye repetidas veces una señal, la olla no se apropia.

4. Ajuste con la tecla FUNCTION (3) la función de cocción deseada.

Funciones de cocción

Pulse repetidamente la tecla FUNCTION (3) para seleccionar una función de cocción. La lámpara para la función correspondiente se ilumina.

Heating: Cocción regulada por la potencia

- Los ingredientes se siguen cocinando al escalón ajustado por Vd.

INDICACIÓN:
- En la pantalla se indica la potencia en vatios y la lámpara POWER (5) se ilumina.
- Después de la conexión se puede modificar el escalón en cada momento con las teclas (4/8).

Warming: Cocción regulada por la temperatura

- Los ingredientes se calientan a la temperatura ajustada por Vd. y se mantienen a esta temperatura a través de una regulación automática.

INDICACIÓN:
- En la pantalla se indica la temperatura y la lámpara TEMPERATURE (5) se ilumina.
- Después de la conexión se puede modificar en cada momento la temperatura preajustada con las teclas (4/8).
- Esta función sirve a temperaturas de 200°C también para freír. ¡Emplee sólo grasas que se apropien para temperaturas altas!

E

TIMER: Entre el tiempo de desconexión

Se puede limitar la duración de las funciones de cocción.

- Pulse la tecla FUNCTION (3) y seleccione el ajuste "Timer". En la pantalla parpadea la hora.
- Con las teclas (4/8) puede ahora ajustar el tiempo de desconexión deseado en horas.
- Espere 3 segundos y en la pantalla parpadean los minutos.
- Con las teclas (4/8) puede ahora ajustar el tiempo de desconexión deseado en minutos.
- Espere 3 segundos y en la pantalla aparecen alternativamente la duración residual y el nivel de potencia ajustado en vatios.

INDICACIÓN:
- Después de haber conectado el Timer se pueden modificar los niveles en cada momento con las teclas (4/8).
- Pulse la tecla FUNKTION para conmutar de la funcción de cocción HEATING a la función WARMING.
- **Interrrumpir:** Vd. puede interrumpir el proceso en cada momento pulsando la tecla de CON /DES (2).
- El fin del tiempo de cocción se anuncia en el último minuto por una señal acústica.

Desconexión

- Pulse la tecla ON/OFF (CON/DES) (2).
- La placa de cocción se conmuta de cualquier estado de servicio al estado de reserva. La indicación de servicio (1) se apaga.

INDICACIÓN: El ventilador para el aire frío sigue marchando aprox. 30 segundos.

- Saque a continuación la clavija de la red.
- Antes de guardar el equipo déjelo enfriar.

Reconocimiento de olla

El equipo reconoce automáticamente si se encuentra una cazuela en la placa de cocción. La placa se conmuta al estado de reserva después de quitarse la cazuela.
Tenga en cuenta para esto las siguientes indicaciones:

Advertencia:
Desconecte la placa de cocción después del uso a través de sus elementos de regulación y de mando. No es suficiente con el reconocimiento automático.
¡Peligro de quemadura! Después del proceso de cocción pueden haber temperaturas peligrosas en la zona de cocción por el calor irradiado.

Limpieza

Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
No utilice detergentes agresivos o que rayen.
Para su limpieza, en ningún caso sumerja el aparato bajo agua.

Placa de cocción vitrocerámica

- Elimine los restos de comida aún calientes con un paño húmedo o un pañuelo de papel.
- Limpie la placa de cocción con una esponja suave y un poco de agua y séquela minuciosamente con un paño suave.
- **Detergentes para las superficies de vitrocerámica**: En caso que se hayan quemado restos de comida en la placa compre los productos para eliminar estos en los departamentos especializados de los comercios.

Carcasa

- Limpie la carcasa después del uso con un paño algo húmedo.
- Tenga en cuenta que no entre líquido en las aberturas de la carcasa. Esto puede dañar el equipo o conllevar a un choque eléctrico.

Eliminación de fallos

- **El equipo no funciona, no procede ninguna visualización.**
  Acción correctora: Compruebe la conexión de red.

- **Después de seleccionar la función de cocción y conectar el equipo suena una señal.**
  Posible causa: No se ha colocado ninguna cazuela o se ha colocado una cazuela no apta.

> **INDICACIÓN:** Por razones de seguridad se conmuta el equipo después de pocos segundos al estado de reserva.

  Acción correctora: Coloque una cazuela apropiada para placas de cocción por inducción.

- **La placa de cocción se desconecta de inmediato durante el servicio.**
  Posible causa: Se activó el protector de sobretemperatura.
  Acción correctora: Separe el equipo de la red de corriente y déjelo enfriar unos 20 minutos. Ponga después de nuevo el equipo en servicio.
  Otra causa: Las ranuras de ventilación están cubiertas.
  Acción correctora: Elimine los cuerpos extraños de las ranuras de ventilación.

- **Durante la conservación del calor no se mantiene la temperatura en la cazuela.**
  Posible causa: El fondo de la cazuela no es plano o está arqueado.
  Acción correctora: Coloque una cazuela apropiada.

E

- **Mensajes de fallo**
  Durante el servicio aparecen en la pantalla los siguientes mensajes:

Mensaje	
E0	No se ha puesto ninguna olla o una olla impropia.
E1 ó E2	En este caso hay un problema en el control electrónico. Envíe el equipo con una descripción del fallo a nuestro centro de servicio al cliente.
E3	Sobretemperatura. Véase bajo Eliminación de fallos.
E4	Subtensión. Compruebe la red de corriente.
E5	Sobretensión. Compruebe la red de corriente.
E6	Sobrecalentamiento del circuito electrónico. Deje que el equipo se enfríe 20 minutos.

Indicación: El equipo se desconecta automáticamente cuando procede un mensaje de fallo.

Datos técnicos

Modelo:	EKI 3157
Suministro de ténsión:	230V, 50Hz
Consumo de energía:	1800W
Clase de protección:	I

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especifi caciones en razón de la seguridad.
No reservamos el derecho de efectuar modifi caciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.
Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

P

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fi ns privados e para a fi nalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fi ns comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho fi car húmido ou molhado, retire imediatamente a fi cha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a fi cha da tomada (puxe pela fi cha e não pelo fi o).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a fi cha da tomada (puxe pela fi cha e não pelo fi o).
- Verifi que regularmente se o aparelho ou o fi o têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fi o danifi cado por um fi o da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualifi cações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus fi lhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
  Atenção! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico.
  Perigo de asfi xia!
- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Estre aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

⚠ **AVISO:**
Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

⚠ **ATENÇÃO:**
Chama a atenção para possíveis perigos existentes para oaparelho ou para outros objectos.

i **INDICAÇÃO:** Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança

- Coloque o aparelho numa superfi cie plana, resistente à humidade e ao calor. No caso de superfi cies delicadas por favor coloque por baixo uma placa resistente ao calor.
- Não mova o aparelho quando este esteja a trabalhar.
- Pegar apenas nos puxadores e botões previstos para tal.
- Não utilize o aparelho por baixo de armários, devido ao calor e ao vapor que formam durante o funcionamento.
- Manter distância sufi ciente de objectos facilmente infl amáveis como móveis, cortinados, etc. (30 cm). Não monte o aparelho, de forma alguma, dentro de armários.
- Não aqueça panelas ou semelhantes vazias, isto poderia gerar perigosas temperaturas excessivas.
- **Ventilação:** Sempre mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.

⚠ Atenção

- **Superfície de cerâmica!** Se a superfície estiver danificada ou rachada, o aparelho deve ser desligado, afim de evitar que ocorra choque eléctrico.
- **Calor de indução!** Objectos de metal, como p.ex. facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície de cozimento, visto que irão aquecer-se.
- **Superfície quente!** No caso do fogão por indução, incialmente aquece-se apenas o fundo da panela etc., enquanto a superfície de cozimento permanece fria. Porém, após o processo de cozimento, o calor irradiado pode elevar a temperatura da zona de cozimento a níveis perigosos. Perigo de queimadura!
- **Cuidado com riscos de saúde!** Pessoas com marca-passo não devem utilizar este tipo de fogão.

Campo de comando

1 Indicação de funcionamento
2 POWER (Tecla Liga/Desliga)
3 Tecla FUNCTION (funções de cozedura)
4 ▲ Tecla (mais elevado)
5 Indicações luminosas do display:
POWER É indicado o rendimento
TEMPERATURE É indicada a temperatura
6 Display
7 Função de cozedura HEATING “depende do rendimento“
8 ▼ Tecla (mais baixo)
9 Indicação luminosa TIMER
10 Função de cozedura WARMING “depende da temperatura“

Geral

Cozinhar com indução

Ao cozinhar com indução o calor é gerado através de forças magnéticas, esta função somente é iniciada depois que uma panela ou frigideira com fundo capaz de ser magnetizado é disposta sobre a zona de cozimento. Este processo aquece tão somente o fundo da panela/frigideira, e não a zona de cozimento como um todo. Abaixo da vitro-cerâmica há uma bobina de indução. Quando esta bobina é alimentada com corrente eléctrica, é gerado um campo magnético, que produz um remoinho no fundo da panela. Isto gera o aquecimento do fundo. Deste modo é economizada energia, visto que o calor somente é gerado no local onde ele é necessitado.

P **Que tipo de panela etc. posso usar?**

Para os fogões por indução tem de ser utilizadas panelas etc. cujo fundo seja fabricado em uma material capaz de ser magnetizado. Este tipo de panela hoje em dia é produzido com a indicação de que o produto é adequado para fogões por indução.
Basicamente podem ser utilizadas todas as panelas de ferro; para saber estas podem ser magnetizadas, faça um pequeno teste:
Coloque a panela no fogão. Quando, após ligar, surge no display a indicação “E0“, e se ouvir repetidas vezes um aviso sonoro, isto indica que a panela não funciona neste fogão.

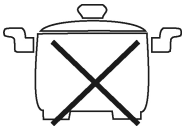
i **INDICAÇÃO:** Por questões de segurança, o aparelho desliga de modo automático após alguns segundos no modo de espera.

Estes materiais não podem ser utilizados no fogão:
cerâmica, vidro ou alumínio

Estes panelas não podem ser utilizadas no fogão:

Panelas com o fundo abaulado.

Panelas cujo diâmetro no fundo for inferior a 12cm.



Panelas com pés.

Tempo de utilização

Utilize o aparelho no máximo durante 4 horas seguidas. Interrompa o funcionamento por no mínimo 30 minutos, caso contrário podem ocorrer danificações por sobrecarga.

Peso

A placa de cozedura suporta um peso máximo de 4 quilos, caso contrário podem ocorrer danificações na superfície de cozedura.

Conexão eléctrica

Valor de conexão

No total o fogão tem uma capacidade de rendimento de 1800W. Com este valor de conexão, recomenda-se uma rede em separado com dispositivo de segurança por intermédio de um interruptor doméstico de segurança 16A.

⚠ **Atenção sobrecarga!:**
Não utilize fios de extensão ou tomadas múltiplas de corrente, visto que este é um aparelho de alta potência.

Conexão

- Antes de se introduzir a fi cha na tomada, verifi car se a tensão que se vai utilizar corresponde à do aparelho. As respectivas indicações encontram-se na placa indentifi cadora.
- Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente.

Indicações de utilização

Tomada em funcionamento

1. **Estado de espera:** Depois que inseriu a ficha, a superfície de cozimento está modo de espera. No display surge ”— — — —“.
2. Coloque uma panela adequeda da zona de cozimento.
3. Com auxílio da tecla ON/OFF (liga/desliga) (2) ajuste a função de cozimento desejada.

INDICAÇÃO:
- A indicação luminosa POWER (5) acende e no display surge a indicação ”1800“ referente ao rendimento em Watt. Ao mesmo tempo o ventilador começa a trabalhar para gerar ar de refrigeração.
- Caso surja no display a indicação “E0“, e se ouvir repetidas vezes um aviso sonoro, isto indica que a panela não funciona neste fogão.

4. Pressione a tecla liga/desliga (1) para dar início ao processo de cozimento. A indicação de funcionamento acende FUNCTION (3) de modo contínuo.

Funções de cozimento

Pressione repetidamente a tecla FUNCTION (3), para seleccionar uma função de cozimento específica. Acende a indicação luminosa da respectiva função.

Heating cozedura por rendimento

- No nível ajustado o bem a ser cozinhado continua sendo cozinhado de modo contínuo.

INDICAÇÃO:
- No display surge o rendimento em Watt e a indicação luminosa POWER (5) acende.
- Você pode alterar o nível de cozimento a qualquer momento, com auxílio das teclas (4/8).

Warming cozedura por temperatura

- O bem a ser cozinhado é esquentado na temperatura que você ajustou e é mantido nesta temperatura através de um ajuste automático.

INDICAÇÃO:
- No display é indicada a temperatura e a indicação luminosa TEMPERATURE (5) acende.
- Você pode alterar a temperatura pré-ajustada a qualquer momento, depois de ligar o fogão, com auxílio das teclas (4/8).
- A uma temperatura de 200°C está função também é adequada para frituras. Queira fazer uso somente de óleo altamente resistente a calor!

P

Entrar o tempo de desligamento no TIMER

As funções de cozedura podem obedecer a limitação temporal.

- Pressione a tecla FUNCTION (3) e seleccione o ajuste Timer. No display o espaço referente às horas pisca.
- Com auxílio das teclas (4/8) pode entrar agora a limitação temporal em forma de horas.
- Aguarde durante 3 segundos e o espaço do display referente aos minutos pisca.
- Com auxílio das teclas (4/8) pode entrar agora a limitação temporal em forma de minutos.
- Aguarde durante outros 3 e no display surge alternadamente o tempo restante e o nível de rendimento em Watt.

INDICAÇÃO:

- Depois que o Timer tiver sido ajustado as etapas podem ser alteradas a qualquer momento com auxílio das teclas (4/8).
- Prima a tecla FUNKTION, afim de alterar a função de cozedura HEATING em WARMING.
- **Interromper:** O processo pode ser interrompido a qualquer momento, premindo a tecla Liga/Desliga (2).
- O final do tempo de cozedura é indicado durante o último minuto através de um sinal sonoro.

Desligamento

- Pressione a tecla ON/OFF (liga/desliga) (2).
- Independente do modo de funcionamento, no qual a chapa de cozimento se encontra, ela pode ser alternada para o modo de espera. A indicação de funcionamento (1) apaga.

INDICAÇÃO: O ventilador para a refrigeração de ar ainda trabalha por aprox. 30 segundos.

- Em seguida, retire a ficha de rede.
- Antes de guardar o aparelho, deixe que ele arrefeça.

Reconhecimento da panela

O aparelho dispõe de um dispositivo de reconhecimento de panela. Depois que a panela foi retirada, a chapa de cozimento é alternada para o modo de espera.
Queira observar as seguinte indicações:

AVISO:

Após a utilização a chapa de cozimento deve ser desligada através dos seus dispositivos de regulação e comando, e não apenas pela função de reconhecimento de panela.
Perigo de queimadura! Após o processo de cozimento, o calor que irradia pode gerar temperaturas perigosas na zona de cozimento.

Limpeza

Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.
Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.
Não imergir, de forma alguma, o aparelho em água para o lavar.

Área de cozimento em cerânica

- Elimine restos de alimentos com um pano úmido ou papel, enquando a chapa ainda estiver morna.
- Lave a chapa de cozimento com uma esponja macia e água e seque cuidadosamente com um pano macio.
- **Produtos de limpeza para vitro-cerâmica:** No caso de restos queimados, escolha um dos produtos específicos oferecidos pelo comércio especializado.

Carcaça

- Após a utilização, limpe a carcaça com um pano ligeiramente húmido.
- Certifique-se de que líquidos não podem penetrar nas aberturas da carcaça. Isto poderia danificar o aparelho e causar um choque eléctrico.

Eliminação de falhas

- **Aparelho sem função e sem indicação.**
  Solução: Verifique a conexão de rede.

- **Soa um sinal, depois que a função de cozimento foi seleccionada e o aparelho ligado.**
  Possível motivo: Não foi colocada uma panela no fogão, ou a panela é inapropriada.

i **INDICAÇÃO:** Por questões de segurança, após alguns segundos o aparelho vai para o modo de espera.

  Solução: Coloque no fogão uma panela apropriada para o fogão por indução.

- **A chapa de cozimento desliga inesperadamente durante o funcionamento.**
  Possível motivo: O dispositivo de protecção contra temperatura excessiva disparou.
  Solução: Tire a ficha da tomada e deixe que arrefeça por aprox. 20 minutos. Em seguida retome o funcionamento.
  Outro motivo: As aberturas de ventilação estão obstruídas.
  Solução: Livre as aberturas de ventilação de corpos estranhos.

- **Ao manter aquecido a temperatura na panela não é mantida constante.**
  Possível motivo: O fundo da panela é irregular ou abaulado.
  Solução: Utilize uma panela adequada para o fogão.

P • **Avisos de falha**
Durante o funcionamento surgem no display os avisos a seguir:

Indicação	
E0	Foi utilizada uma panela inadequada, ou não há panela.
E1 o. E2	Neste caso há um problema com o comando electrónico. Envie o aparelho, com uma descrição da falha que apresenta, ao serviço de atendimento do cliente.
E3	Temperatura excessiva. Vide as indicações no capítulo eliminação de falhas.
E4	Temperatura inferior. Verifique a rede eléctrica!
E5	Temperatura excessiva. Verifique a rede eléctrica!
E6	Sobreaquecimento do circuito eléctrico de conexão. Deixe o aparelho arrefecer por aprox. 20 minutos

Indicação: O aparelho desliga de modo automático cada vez que ocorre uma indicação de falha.

Características técnicas

Modelo:	EKI 3157
Alimentação da corrente:	230V, 50Hz
Consumo de energia:	1800W
Categoria de protecção:	I

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.
Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das defi ciências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

GB

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fi t for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualifi ed person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children‘s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
  Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!
- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 53

Special safety instructions

- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface. Use a heatresistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Do not move the device when it is in operation.
- Only touch the machine by using the handles and buttons provided.
- Due to the rising heat and vapours the device should not be operated under wall cupboards.
- Keep the unit at a safe distance from easily infl ammable objects such as furniture, curtains, etc. (30cm). Under no circumstances should the device be installed in cupboards.
- Do not heat empty pots on the cooking zone as this may lead to dangerous overheating.
- **Ventilation:** Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.

⚠ Attention

- **Ceramic surface!** If the surface is damaged or has cracks the device must be switched off to avoid the hazard of electrical shocks.
- **Induction heat!** Metal objects as, e.g., knifes, forks, spoons and pot lids should not be placed on the cooking zone as they may get hot.
- **Hot surface!** The induction cooker initially heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. However, because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may also occur at the cooking zone after the cooking cycle. Hazard of burns!
- **Warning:** potential damage to your health! People wearing pacemakers must not use this cooker.

Control panel

1 Operation indicator
2 POWER (ON/OFF button)
3 FUNCTION key (cooking function)
4 ▲ Button (higher)
5 Pilot lights of the display:
POWER power level will be indicated
TEMPERATURE temperature will be indicated
6 Display
7 HEATING cooking function “power control”
8 ▼ Button (lower)
9 TIMER illuminated clock timer
10 WARMING cooking function “temperature control“

General information

Cooking with induction technology

When cooking with induction technology, heat is only generated by means of magnetic power, if a pot or pan with a magnetisable base is placed on a switched-on cooking zone. The induction cooker heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. Under the glass-ceramics surface, the induction coil is located. If the coil is supplied with electrical power a magnetic field develops generating whirls in the pot’s base. This results in the heating of the base material. The induction process saves energy as heat is solely produced where it is needed.

GB **What cooking utensils may I use?**

Induction cookers require pots, i.e., pot bases made of magnetisable material. Today, cooking utensils appropriate for induction cooking usually bear a note saying 'Suitable for induction hob' or similar.
But principally you may use any iron-based cooking utensils; to find out whether a pot or pan is suitable, i.e., magnetisable just try the following:
Put the respective pot on the hob. Should appear “E0” in the display after having switched on the device and repeatedly ring out an acoustic signal the pot is not suitable for this use.

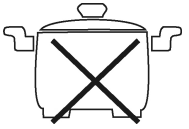
NOTE: For reasons of safety, the device automatically switches to the standby mode after a few seconds.

Cooking utensils made of the following materials are not suitable for induction hobs:
Clay, glass or aluminium.

Do not use the following types of pots:

Pots with bended (convex/parabolic) bases.

Pots with a base diameter of less than 12 cm.



Pots standing on feet.

Operating time

Do operate the device only for a maximum of 4 hours continuously. Then interrupt the operation for at least 30 minutes, otherwise you risk some damages by overload.

Weight

Charge the cooker ring only with a maximum weight of 4 kg, otherwise you risk damages to the cooking surface.

Mains supply

Connected load/wattage

The hob can take up an overall load of 1,800W. Because of this high connected load it is recommended to use a separate connection protected over a 16A safety switch.

Caution overload!:
Do not use extension cables or multiple sockets as the power consumption of this device is too high for these.

Connection

- Before inserting the mains plug into the socket check whether the voltage which you intend to use corresponds to that of the machine. Please see the label on the machine for details.
- Only connect the machine to a correctly installed safety socket, 230 V/50 Hz.

Operating instructions

Initial operation

1. **Standby mode:** After you have connected the device's plug to the mains supply, the hub is in standby mode. "— — — —" appears on the display.
2. Put a suitable pot on the cooking zone.
3. Push the ON/OFF button (2) to start the cooking process.
   The operating mode indication (1) lights up and continuously remains lit-up.

NOTE:
- The lamp POWER (5) goes on and "1800" for the power in watts appears on the display. At the same time the ventilator begins to work for the cooling air.
- If "E0" appears on the display and repeatedly an acoustic signal rings out the pot is inappropriate.

4. Use the FUNCTION button (3) to select the desired cooking function.

Cooking function

Push the FUNCTION button (3) repeatedly to select one of the cooking functions available. The lamp for the corresponding function lights up.

Heating power control system for cooking

- The food to be cooked is continuously simmering on the power setting which has been selected by you.

NOTE:
- On the display the power measured in watts will be indicated and the lamp POWER (5) goes on.
- After the cooking zone has been switched on the selected power setting can be changed at any time with the keys (4/8).

Warming temperature control system for cooking

- The food to be cooked will be heated up to the temperature selected by you and kept warm on this temperature by automatic regulation.

NOTE:
- The temperature will be indicated on the display and the lamp TEMPERATURE (5) goes on.
- After the cooking zone has been switched on the pre-selected temperature can be changed at any time with the keys (4/8).
- In case of temperatures up to 200 °C this function is suitable also for frying. Please do use only highly heat-resistant fat!

GB

TIMER enter disconnecting time

The cooking functions can be limited in time.

- Press the button FUNCTION (3) and select the setting Timer. The hour digit appears and begins to flash in the display.
- With the buttons (4/8) you can set now the desired disconnecting time in hours.
- Wait 3 seconds and then the minute digit appears flashing on the display.
- With the buttons (4/8) you can set now the desired disconnecting time in minutes.
- Wait again 3 seconds and then the residual running time and the selected power level measured in watts appear alternating.

NOTE:
- After the timer has been switched on you can change the levels with the buttons (4/8) at any time.
- Press the button FUNKTION in order to adjust from the cooking function HEATING to the function WARMING.
- **Interrupt:** You can interrupt this process at any time by pressing the ON/OFF button (2).
- The end of the cooking time will be announced in the last minute by an acoustic signal.

Switching off

- Push the ON/OFF button (2).
- The hob changes back to the standby mode from whatever operating mode. The operation indicator (1) light goes out.

NOTE: The ventilator for the cooling air still continues to run for about 30 seconds.

- Pull the plug.
- Let the device cool down, before you put it away.

Identification of the pot

The device has a pot recognition function. After the pot has been taken from the hob, it switches back to the standby mode.
In this context, please pay attention to the following:

WARNING:
After use, the hob must be switched off using the provided controls – not over its automatic pot recognition function only!
Hazard of burns!Because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may occur at the cooking zone after the cooking cycle.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:31 Uhr Seite 57

Cleaning

Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
Do not use any wire brush or other abrasive objects.
Do not use any acidic or abrasive detergents.
Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

Ceramic Hob

- Clean the surface from food remains when it's still warm using a moist cloth or tissue.
- Wash the hob using a soft sponge and some water, then wipe dry with a soft cloth.
- **Cleaning agent for glass-ceramics surfaces:** In case of stubborn, baked-in remains, use suitable cleaning products available at special departments of department stores.

Housing

- Clean the housing after use using a slightly moist cloth.
- Make sure that no fluid matter gets into any of the openings of the housing. This might damage the device or result in an electric shock.

Troubleshooting

- **Device does not function, no indication on the display.**
  Remedy: Check the mains connection.

- **There is a sound after I have selected a cooking function and switched the device on.**
  Possible cause: You put no or an unsuitable pot on the hob.

> **i** **NOTE:** For reasons of safety, the device automatically switches to the standby mode after a few seconds.

  Remedy: Put a pot on the hob that is suitable for induction hobs.

- **The hob suddenly switches off during operation.**
  Possible cause: The overheating protection (cutout switch) has been activated.
  Remedy: Pull the plug and let the device cool down for about 20 min. Then start operating the device again.
  Further cause: The ventilation slots are obstructed.
  Remedy: Free the ventilation slots from any obstructions.

- **When keeping food warm the pot is not maintaining the temperature.**
  Possible cause: The pot’s base is not level or bended (convex/concave).
  Remedy: Put a suitable pot on the hob.

GB

- **Error messages**
  During the operation the following message appears on the display:

Security instruction	
E0	There has been put no or an unsuitable pot on the stove.
E1 o. E2	In this case, there is a problem with the electronic control. Send the device including a description of the error to our service centre.
E3	Overheating. See below remedy of the fault.
E4	Undervoltage. Check the power supply system!
E5	Overvoltage. Check the power supply system!
E6	Overheating of the electronic circuit. Let the device cool down for 20 minutes.

Note: In any case of an error message the device will also turn off automatically.

Technical data

Model:	EKI 3157
Power supply:	230V, 50Hz
Power consumption:	1800W
Protection class:	I

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.
Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste. Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

N

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifi sert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til “Spesielle sikkerhetsanvisninger” nedenfor.

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).
  OBS! Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**
- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

ADVARSEL:
Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

OBS:
Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

TIPS: Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Sett apparatet på et jevnt underlag som tåler fuktighet og varme. Hvis overfl aten er ømfi ntlig, legger du en varmebestandig plate under.
- Ikke fl ytt på apparatet mens det er i bruk.
- Ikke ta på noe annet enn håndtakene og knappene.

- Fordi det stiger opp varme og damp, må apparatet ikke brukes under hengeskap.
- Overhold en sikkerhetsavstand på 30 cm til lett antennelige gjenstander som møbler, gardiner osv. Apparatet må aldri bygges inn i skap.
- Du må ikke varme opp tomme kokekar på kokesonen, dette kan føre til farlige overtemperaturer.
- **Ventilasjon:** Du må alltid holde ventilasjonsslissen fri.

⚠ ADVARSEL:

- **Keramikkflate!** Hvis overflaten er skadet eller sprukket må apparatet slås av, for å unngå mulig elektrisk støt.
- **Induksjonsvarme!** Gjenstander i metall, som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke legges på kokenivået for de kan varmes opp.
- **Varm overflate!** Ved induksjonskokefelt varmes først kun bunnen til kokekarene, men ikke kokesonen selv. Men etter kokeforløpet kan det føre til farlige temperaturer på kokesonen, pga. den avstrålte varmen. Fare for forbrenning!
- **Advarsel mot helseskader!** Personer med pacemakere får ikke bruke kokeplaten.

Betjeningsfelt

1 Driftsangivelse
2 POWER (på/av tast)
3 FUNCTION tast (kokefunksjoner)
4 ▲ Tast (høyere)
5 Lamper til displayet:
POWER effekt vises
TEMPERATURE temperatur vises
6 Display
7 HEATING kokefunksjon „effektstyrt“
8 ▼ Tast (lavere)
9 TIMER lampe
10 WARMING kokefunksjon „temperaturstyrt“

Generelt

Koke med induksjon

Ved koking med induksjon oppstår varmen med hjelp av magnetiske krefter først når en kasserolle eller en panne med magnetiserbar bunn settes på en innkoplet kokesone. Ved dette varmes kun bunnen til kokekaret opp, men ikke kokesonen selv. Under glasskeramikken er induksjonsspolen. Hvis den forsynes med strøm oppstår et magnetfelt som produserer virvel i kasserollebunnen. Gjennom dette bevirkes en oppvarming av bunnen. Det sparer energi, for varmen oppstår kun der hvor den behøves.

Hvilke kokekar kan jeg bruke?

For induksjonskokeplater behøver du kasseroller eller kokekarbunner med magnetiserbar material. Kokekar blir i dag markert med henvisningen egnet for induksjonsstekeovn.
Prinsipielt kan du bruke alle kokekar med jern, om disse også kan magnetiseres viser et kort forsøk:
Sett på den gjeldene kasserollen. Hvis „E0“ vises i displayet etter innkopling, og en hører et signal flere ganger, er kasserollen uegnet.

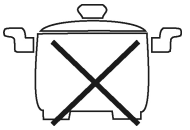
i TIPS: Av sikkerhetsgrunner slår apparatet seg i beredskapstilstand etter få sekunder.

N **Disse materialene kan du ikke bruke som kokekar:**
Leire, glass eller aluminium.

Disse kasserollene kan du ikke bruke:

Kasseroller med rund bunn.

Kasseroller med diameter mindre enn 12 cm på bunnen.



Kasseroller som står på føtter.

Driftsvarighet

Bruk apparatet kun maksimalt 4 timer i strekk. Så må du avbryte driften i minst 30 minutter, hvis ikke kan det oppstå skade pga. overbelastning.

Vekt

Kokeplaten må kun belastes med en vekt på maksimalt 4 kg, hvis ikke kan kokeflaten skades.

Elektrisk forbindelse

Forbindelsesverdi

Totalt kan kokeplaten ta opp en ytelse på 1800 W. Ved denne forbindelsesverdien anbefales en atskilt tilledning med en avsikring over en 16 A husholdningsvernebryter.

⚠ **OBS overbelastning!:**
Ikke bruk forlengelsesledninger eller multi-stikkontakter, for dette apparatet har for sterk ytelse.

Tilkobling

- Før du stikker støpselet inn i stikkontakten, må du kontrollere om strømspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning. Opplysninger om dette fi nner du på merkeplaten.
- Apparatet må kun koblestil en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V / 50 Hz.

Anvendelseshenvisninger

Igangsetting

1. **Beredskapstilstand:** Etter at du har stukket inn pluggen går kokeplaten i beredskapstilstand. I displayet vises „— — — —“.
2. Sett en egnet kasserolle på kokesonen.
3. Trykk på ON/OFF (på/av) tasten (2) for å starte kokedriften.
   Driftsangivelsen (1) lyser kontinuerlig.

TIPS:
- Lampen POWER (5) lyser og i displayet vises „1800“ for effekt i watt. Samtidig begynner ventilatoren for kjøleluften å arbeide.
- Hvis „E0“ vises i displayet etter innkopling, og en hører et signal flere ganger, er k asserollen uegnet.

4. Still inn en ønsket kokefunksjon med tasten FUNCTION (3).

Kokefunksjoner

Trykk gjentatte ganger på tasten FUNCTION (3), for å velge ut en kokefunksjon. Lampen for tilsvarende funksjon lyser.

Heating effektstyrt koking

- Maten fortsetter å koke på det trinnet du har stilt inn.

TIPS:
- I displayet vises effekten i watt og lampen POWER (5) slår seg på.
- Etter innkopling kan du endre trinnet til en hver tid med tastene (4/8).

Warming Temperaturstyrt koking

- Maten oppvarmes på den temperaturen du har stilt inn og holdes på denne temperaturen gjennom en automatisk regulering.

TIPS:
- I displayet vises temperaturen og lampen TEMPERATURE (5) slår seg på.
- Den forhåndsinnstilte temperaturen kan du endre til en hver tid med tastene (4/8).
- Denne funksjonen er også egnet til frityrkoking ved temperaturer på 200 °C. Bruk kun varmebestandig fett!

TIMER tast inn utkoplingstid

Kokefunksjonene kan tidsbegrenses.
- Trykk på tasten FUNCTION (3) og velg ut innstillingen Timer. I displayet vises timeantallet blinkende.
- Med tastene (4/8) kan du nå stille inn ønsket utkoplingstid i timer.
- Vent 3 sekunder og i displayet vises minuttantallet blinkende.
- Med tastene (4/8) kan du nå stille inn ønsket utkoplingstid i minutter.
- Ven ytterligere 3 sekunder og i displayet vises skiftevis resterende tid og innstilt effekttrinn i watt.

Henvisning:
- Etter innkopling av Timer kan du endre trinnene til en hver tid med tastene (4/8).
- Trykk på tasten FUNKTION, for å skifte fra kokefunksjon HEATING til funksjonen WARMING.
- **Avbryte:** Du kan avbryte forløpet til en hver tid ved å trykke på tasten på/av (2).
- Slutten av koketiden merker du i siste minutt gjennom et signal.

N **Utkopling**

- Trykk på ON/OFF (på/av) tasten (2).
- Kokeplaten koples tilbake til beredskapstilstand fra en hver driftstilstand. Driftsangivelsen (1) slukner.

TIPS: Ventilatoren for kjøleluften fortsetter å gå i ca. 30 sekunder.

- Trekk til slutt ut nettpluggen.
- La apparatet kjøle seg ned før du rydder det bort.

Kasserolleregistrering

Apparatet har en kasserollegjenkjenning. Platen koples tilbake til beredskapstilstand etter at kasserollen fjernes.
Vær oppmerksom på følgende henvisninger ved dette:

ADVARSEL:
Etter bruk skal kokeplaten slås av gjennom regulerings- og styreinnretningene og ikke kun gjennom kasserollegjenkjenningen.
Fare for forbrenning! Etter kokeforløpet kan det føre til farlige temperaturer på kokesonen gjennom den avstrålte varmen.

Rengjøring

Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.
Ikke bruk stålbørste eller andre gjenstander som lager riper.
Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper.
Apparatet må aldri legges ned i vann for å rengjøres.

Keramikkokefelt

- Fjern matrester med et fuktig tørkle eller et tørkepapir mens det fortsatt er varmt.
- Vask kokefeltet med en myk svamp og litt vann og tørk grundig med et mykt tørkle.
- **Rengjøringsmiddel for glasskeramikkflater:** Ved innbrente rester bruker du produkter fra fagavdelingen som du finner i varehus.

Kapsel

- Rengjør kapselen etter bruk med et lett, fuktig tørkle.
- Pass på at det ikke kommer inn fuktighet i kapselåpningene. Dette kan skade apparatet eller føre til elektrisk støt.

Feilfjerning

- **Apparatet er uten funksjon, uten angivelse.**
  Hjelp: Kontroller nettforbindelsen.

- **Det høres et signal etter at kokefunksjonen ble valgt og apparatet ble slått på.**
  Mulig årsak: Det ble ikke satt en kasserolle på eller det ble brukt en ubrukelig kasserolle.

TIPS: Av sikkerhetsgrunner koples apparatet i beredskapstilstand etter få sekunder.

Hjelp: Sett på en kasserolle som er egnet for induksjonskokefelt.

- **Kokeplaten slår seg plutselig av under bruk.**
  Mulig årsak: Overtemperaturvernet har slått seg på.
  Hjelp: Skill apparatet fra strømnettet og la det kjøle seg ned i ca. 20 min. Ta så opp driften igjen.
  Ytterligere årsaker: Ventilasjonsslissen er tildekket.
  Hjelp: Fjern fremmedlegemer fra ventilasjonsslissen.

- **Temperaturen i kasserollen holdes ikke ved å holde varm.**
  Mulig årsak: Kasserollens bunn er ujevn eller bøyd.
  Hjelp: Sett på en egnet kasserolle.

- **Feilmeldinger**
  Under bruk vises følgende meldinger på displayet:

Melding	
E0	Det er ikke satt på en kasserolle eller det er satt på en uegnet kasserolle.
E1 e. E2	I dette tilfellet er det et problem i den elektroniske styringen. Send apparatet til vårt servicesenter med en feilbeskrivelse.
E3	Overtemperatur. Se feilfjerning lenger nede.
E4	Underspenning. Kontroller strømnettet!
E5	Overspenning. Kontroller strømnettet!
E6	Overoppheting av elektronisk koplingskrets. La apparatet kjøle seg ned i 20 minutter.

Henvisning: Ved hver feilmelding koples apparatet ut automatisk.

Tekniske data

Modell:	EKI 3157
Spenningsforsyning:	230V, 50Hz
Inngangsstrøm:	1800W
Beskyttelsesklasse:	I

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.
Med forbehold om tekniske endringer!

N

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifi kowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania".

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
  Uwaga! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA: Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

PL

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie. Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Proszę nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.
- Urządzenie należy chwytać tylko za przeznaczone do tego uchwyty i gałki.
- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- Nigdy nie należy ogrzewać pustych naczyń na polach grzejnych, może to doprowadzić do niebezpiecznych nadmiernych temperatur.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**

- **Powierzchnia ceramiczna!** Jeśli powierzchnia zostanie uszkodzona lub zarysowana, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem.
- **Ciepło indukcyjne!** Przedmioty z metalu, jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, nie powinny być odkładane na polach grzejnych, ponieważ mogą się stać gorące.
- **Gorące powierzchnie!** W przypadku indukcyjnego pola grzejnego najpierw jest ogrzewane tylko dno naczynia, a nie samo pole grzejne. Po zakończeniu procesu gotowania pole grzejne w wyniku promieniowania ciepła także może ogrzać się do niebezpiecznych temperatur. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- **Ostrzeżenie przed czynnikami szkodliwymi dla zdrowia!** Osoby z rozrusznikiem serca nie mogą korzystać z tej płyty grzejnej.

Pole obsługi

1 Wskaźnik pracy
2 POWER (przełącznik włączania/wyłączania)
3 Przycisk FUNCTION/FUNKCJI (funkcje gotowania)
4 ▲ Przycisk (wyżej)
5 Lampki wyświetlacza:
POWER - wskazywana jest moc
TEMPERATURE - wskazywana jest temperatura
6 Wyświetlacz
7 HEATING funkcja gotowania „sterowanego mocą"
8 ▼ Przycisk (niżej)
9 Lampka TIMER
10 WARMING funkcja gotowania „sterowanego temperaturą"

Informacje ogólne

Gotowanie z zastosowaniem indukcji

Podczas gotowania z zastosowaniem indukcji ciepło powstaje za pomocą sił magnetycznych dopiero wtedy, gdy na włączone pole grzejne ustawi się garnek lub patelnię z dnem odpowiednim do magnetyzowania. Następnie ogrzewane jest tylko dno naczynia, a nie sama pole grzejne. Pod płytą ceramiczną znajduje się cewka indukcyjna. Jeśli doprowadzany jest do niej prąd, powstaje pole magnetyczne, które wywołuje w dnie garnka zawirowania. W ten sposób dochodzi do ogrzewania dna. Oszczędza to energię, ponieważ ciepło powstaje wyłącznie tam, gdzie jest ono potrzebne.

Jakich naczyń mogę używać do gotowania?

Do gotowania na płytach indukcyjnych używa się garnków (dna garnków) z materiału odpowiedniego do magnetyzowania. Obecnie garnki zaopatrywane są we wskazówkę, że nadają się do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych.
Zasadniczo używać można wszystkich naczyń kuchennych zawierających żelazo, czy można je magnetyzować, pokazuje krótka próba.
Ustawić dany garnek. Jeżeli po włączeniu na wyświetlaczu pojawi się „E0" i rozlega się ponownie sygnał dźwiękowy, garnek jest nieodpowiedni.

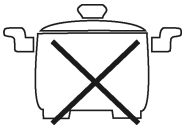
WSKAZÓWKA: Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie przełącza się po kilku sekundach w stan gotowości.

Tych materiałów nie wolno używać jako naczyń do gotowania:
glina, szkło lub aluminium.

Tych garnków nie wolno używać:

garnki z okrągłym dnem.

arnki, których średnica na dnie jest mniejsza niż 12 cm.



garnki na nóżkach.

Czas pracy

Urządzenia używać maksymalnie w sposób ciągły tylko 4 godziny. Następnie przerwać pracę na co najmniej 30 minut, w przeciwnym razie grozi powstaniem szkody z powodu przeciążenia.

Masa

Płytę grzejną obciążać ciężarem maksymalnym do 4 kg, w przeciwnym razie grozi powstaniem szkody na płycie grzejnej.

Podłączenie do prądu

Wartość przyłączowa

W sumie płyta grzejna może pobrać prąd o mocy 1800 W. W przypadku takiej wartości zaleca się oddzielny przewód z bezpiecznikiem w sieci domowej 16 A.

Uwaga przeciążenie!
Nie należy używać żadnych przedłużaczy lub gniazd dzielonych, ponieważ to urządzenie pobiera zbyt dużo mocy.

PL **Podłączenie**

- Zanim wtyczka zostanie włożona do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie sieci, które ma być użyte, zgadza się z napięciem urządzenia.
  Potrzebne dane znajdują się na tabliczce z typem urządzenia.
- Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepisowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 230 V, 50 Hz.

Wskazówki dotyczące użycia

Uruchomienie

1. **Stan gotowości:** Po włożeniu wtyczki do gniazda, płyta grzejna przechodzi w stan gotowości. Na wyświetlaczu pojawia się „- - - -".
2. Odpowiedni garnek ustawić na pole grzejne.
3. Wcisnąć przycisk ON/OFF (włączania/wyłączania) (2), aby rozpocząć gotowanie. Wskazanie robocze (1) świeci na stałe.

WSKAZÓWKA:
- Zapala się lampka POWER (5) a na wyświetlaczu pojawia się „1800" do mocy w wattach. Jednocześnie rozpoczyna pracę wentylator chłodnego powietrza.
- Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „E0" i rozlega się ponownie sygnał, garnek jest nieodpowiedni.

4. Za pomocą przycisku FUNCTION (3) ustawić żądaną funkcję gotowania.

Funkcje gotowania

Przycisk FUNCTION (3) wcisnąć ponownie, aby ustawić żądaną funkcję gotowania. Lampka odpowiedniej funkcji świeci się.

Heating gotowanie sterowane mocą

• Przyrządzany produkt jest dalej gotowany na ustawionym poziomie.

WSKAZÓWKA:
- Na wyświetlaczu pojawia się moc w wattach i lampka POWER zapala się.
- W każdej chwili po włączeniu można zmienić stopień za pomocą przycisków (4/8).

Warming gotowanie sterowane temperaturą

- Przyrządzana potrawa jest ogrzewana do ustawionej temperatury i utrzymywana w cieple przez automatyczną regulację w tej temperaturze.

WSKAZÓWKA:
- Na wyświetlaczu pokazuje się temperatura i lampka TEMPERATURE (5) zapala się.
- Ustawioną temperaturę można po włączeniu zmienić w każdej chwili przyciskiem (4/8).
- Ta funkcja nadaje się również przy temperaturze 200°C do smażenia w głębokim tłuszczu. Proszę wyłącznie stosować tłuszcz odporny na bardzo wysokie temperatury!

TIMER wprowadzenie czasu wyłączenia

Funkcje gotowania mogą być ograniczone czasowo.
- Wcisnąć przycisk FUNCTION (3) i wybrać ustawienie timera. Na wyświetlaczu miga pole ustawienia godzin.
- Za pomocą przycisków (4/8) ustawić odpowiedni czas wyłączenia w godzinach.
- Odczekać 3 sekundy i na wyświetlaczu miga pole ustawienia minut.
- Za pomocą przycisków (4/8) ustawić odpowiedni czas wyłączenia w minutach.
- Odczekać kolejne 3 sekundy i na wyświetlaczu pojawią się na przemian pozostały czas i ustawiony poziom mocy w wattach.

WSKAZÓWKA:
- W każdej chwili po włączeniu timera można zmienić stopień za pomocą przycisków (4/8).
- Wcisnąć przycisk FUNKTION w celu przestawienia funkcji gotowania HEATING na funkcję WARMING.
- **Przerwanie:** W każdej chwili można przerwać proces wciskając przełącznik włączania/wyłączania (2).
- Koniec czasu gotowania zostaje zapowiedziany przez sygnał dźwiękowy w ostatniej minucie.

Wyłączanie

- Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania (2).
- Płyta grzejna z każdego stanu roboczego przełącza się z powrotem do stanu gotowości. Wskaźnik pracy (1) gaśnie.

WSKAZÓWKA: Wentylator chłodnego powietrza pracuje jeszcze przez około 30 sekund.

- Należy następnie wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda
- Przed odstawieniem urządzenia, należy je ochłodzić.

Rozpoznawanie garnka

Urządzenie posiada funkcję rozpoznawania garnka. Jeśli garnek zostanie zdjęty z płyty, jest ono przełączane w stan gotowości.
Prosimy przestrzegać przy tym następujących wskazówek:

OSTRZEŻENIE:
Po użyciu płytę należy wyłączyć za pomocą urządzeń regulacyjnych i sterowniczych, a nie tylko za pomocą funkcji rozpoznawania garnka.
Niebezpieczeństwo poparzenia! Po zakończeniu gotowania mogą wystąpić niebezpieczne temperatury w wyniku działania wypromieniowywanego ciepła na płycie grzejnej.

PL

Czyszczenie urządzenia

Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.

Ceramiczna płyta grzejna

- Resztki potraw usunąć jeszcze w ciepłym stanie za pomocą wilgotnej szmatki lub ściereczki papierowej.
- Pole grzejne myć miękką gąbką i odrobiną wody i osuszyć miękką ściereczką.
- **Środki czyszczące do powierzchni ceramicznych:** W przypadku przypalonych resztek należy posługiwać się produktami z działów fachowych sklepów.

Obudowa

- Obudowę po użyciu czyścić lekko zwilżoną ściereczką.
- Należy uważać, aby nie dostała się żadna ciecz do otworów obudowy. Może to uszkodzić urządzenie lub doprowadzić do porażenia prądem.

Usuwanie awarii

- **Urządzenie nie działa, brak wskazań.**
  Usuwanie: Sprawdzić podłączenie do prądu.

- **Po wybraniu funkcji gotowania rozlega się sygnał, a urządzenie jest włączone.**
  Możliwa przyczyna: Nie postawiono żadnego lub postawiono nieodpowiedni garnek.

> **i** **WSKAZÓWKA:** Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie przełącza się po kilku sekundach w stan gotowości.

  Usuwanie: Ustawić garnek odpowiedni do kuchenek indukcyjnych.

- **Płyta grzejna nagle się wyłącza podczas pracy.**
  Możliwa przyczyna: Zadziałała ochrona przed przegrzaniem.
  Usuwanie: Urządzenie odłączyć od prądu i pozostawić na ok. 20 min do ochłodzenia. Następnie ponownie je włączyć.
  Inna przyczyna: Szczeliny wentylacyjne są przykryte.
  Usuwanie: Usunąć ciała obce ze szczelin wentylacyjnych.

- **W funkcji utrzymywania w cieple nie jest zachowywana temperatura garnka.**
  Możliwa przyczyna: Dno garnka jest nierówne lub wygięte.
  Usuwanie: Ustawić odpowiedni garnek.

- **Komunikaty o zakłóceniach**
  Podczas pracy na wyświetlaczu pojawiają się następujące komunikaty:

Komunikat	
E0	Brak lub nieodpowiedni garnek.
E1 o. E2	W tym wypadku jest problem ze sterowaniem elektronicznym. Urządzenie wraz z opisem błędu wysłać do centrum serwisowego.
E3	Przekroczenie temperatury Patrz dalej usuwanie zakłóceń.
E4	Niedomiar napięcia. Sprawdzić sieć elektryczną!
E5	Nadmiar napięcia. Sprawdzić sieć elektryczną!
E6	Przegrzanie elektronicznego obwodu przełączeniowego. Urządzenie pozostawić na 20 minut do ochłodzenia.

Wskazówka: Przy komunikacie błędu urządzenie wyłącza się automatycznie.

Dane techniczne

Model:	EKI 3157
Napięcie zasilające:	230V, 50Hz
Pobór mocy:	1800W
Stopień ochrony:	I

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej. Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

PL Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou určeny pro podmíněné použití venku). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifi kovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny".

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).
  Pozor! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**
- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

VÝSTRAHA:
Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

POZOR:
Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace..

CZ

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Postavte přístroj na rovnou plochu, odolnou vůči působení vlhkosti a tepla. U citlivých povrchů použijte žáruvzdornou podložku.
- Nehýbejte přístrojem, když je v provozu.
- Přístroj uchopte pouze za náležité držadla a knoflíky.
- Neprovozujte přístroj, vzhledem k vystupujícímu teplu a parám, pod závěsnými skříňkami.
- Instalujte tento přístroj v dostatečné vzdálenosti od snadno vznětlivých předmětů, jako je např. nábytek, záclony atd. (30cm). V žádném případě nesmí být přístroj zabudováván do skříněk.
- Neohřívejte na varné plotýnce prázdné kuchyňské nádobí - může to vést ke vzniku nebezpečného přehřátí..
- **Větrání:** Větrací drážky musí být vždy volné.

⚠ **VÝSTRAHA:**

- **Keramická plocha!** V případě poškozeného povrchu anebo povrchu s trhlinami přístroj vypněte, zabráníte tak možnému elektrickému úderu.
- **Indukční ohřev**. Předměty z kovu, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky by se neměly odkládat na úroveň varné plochy, protože se mohou zahřát.
- **Horký povrch.** U indukční plotýnky se nejdříve zahřeje pouze dno kuchyňského nádobí, a ne samotná varná plocha. Po ukončení vaření však může plotýnka v důsledku vyzařovaného žáru také vykazovat nebezpečně vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!
- **Výstraha!** Škody na zdraví! Osoby s kardiostimulátorem nesmějí tento vařič používat.

Ovládací pole

1 Informace o provozu
2 POWER (tlačítko zap/vyp)
3 FUNCTION Tlačítko (funkce vaření)
4 ▲ Tlačítko (výš)
5 Kontrolky k displeji:
POWER Informace o výkonu
TEMPERATURE Informace o teplotě
6 Displej
7 HEATING Funkce vaření „výkonnostní řízení"
8 ▼ Tlačítko (níž)
9 TIMER Kontrolka
10 WARMING Funkce vaření „teplotní řízení"

Všeobecné

Vaření s indukcí

Při vaření indukcí vzniká teplo v důsledku magnetických sil až když se hrnec nebo pánev s magnetizovatelným dnem postaví na zapnutou plotýnku. Přitom se zahřívá pouze dno nádobí, ale ne plotýnka. Pod sklokeramickým povrchem plotýnky je umístěna indukční cívka. Při dodání proudu vzniká magnetické pole, které ve dnu hrnce vytváří vířivé pohyby. V důsledku toho se dno hrnce zahřívá. Toto šetří energii, protože teplo vzniká výhradně tam, kde je ho třeba.

Jaké kuchyňské nádobí mohu použít?

K vaření na indukčním vařiči potřebujete hrnce resp. dna hrnců z magnetizovatelného materiálu. Kuchyňské nádobí dnes bývá vybaveno informací „vhodné pro indukční sporák".
Zásadně lze používat jakékoliv kuchyňské nádobí obsahující železo, zda je toto též magnetizovatelné, zjistíte na základě toho krátkého pokus:

Postavte dotyčný hrnec na plotýnku. Objeví-li se po zapnutí na displeji „E0" a ozve se opakovaný signál, není použitý hrnec vhodný.

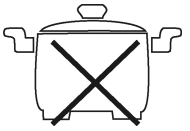
UPOZORNĚNÍ: Přístroj se z bezpečnostních důvodů přepne po několika vteřinách do stavu pohotovosti.

Tento materiál nemůžete jako kuchyňské nádobí používat:
hliněné, skleněné nebo hliníkové nádoby

Tyto hrnce nemůžete používat:

Hrnce s kulatým dnem.

Hrnce, jejichž průměr je na dně menší než 12cm.



Hrnce, které stojí na nožkách.

Doba provozu

Přístroj mějte v provozu nepřetržitě nanejvýš 4 hodiny. Poté přerušte provoz na dobu minimálně 30 minut, jinak hrozí škody v důsledku přetížení.

Hmotnost

Zatěžujte varnou plochu hmotností nanejvýš 4 kg, jinak hrozí škody na varné ploše.

Elektrický přípoj

Přípojná hodnota

Indukční plotýnka může přijmout celkový výkon 1800W. U této přípojné hodnoty se doporučuje oddělený přívod zajištěný domácím ochranným spínačem 16A.

Pozor přetížení!:
Nepoužívejte prodlužovací el. šňůry anebo vícenásobné zásuvky, protože tento přístroj má příliš vysoký výkon.

Přípoj

- Před zapnutím přístroje do zásuvky skontrolujte, jestli je síť'ové napětí, které chcete použít, shodné s napětím přístroje. Potřební údaje najdete na typové značce.
- Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230 V / 50 Hz, s ochranním kontaktem, instalované podle předpisů.

CZ

Pokyny k použití

Uvedení do provozu

1. **Stav pohotovosti:** Po zasunutí zástrčky do zásuvky se vařič dostává do stavu pohotovosti. Na displeji se objeví „- - - -".
2. Postavte na plotýnku vhodný hrnec.
3. Stiskněte tlačítko ON/OFF (zap/vyp) (2). Zahájíte tak proces vaření. Indikace provozu (1) svítí nepřetržitě.

UPOZORNĚNÍ:
- Kontrolka POWER (5) se rozsvítí a na displeji se objeví „1800" pro výkon ve wattech (W). Zároveň začne pracovat ventilátor chlazeného vzduchu.
- Objeví-li se na displeji „E0" a ozve se opakovaný signál, není použitý hrnec vhodný.

4. Nastavte pomocí tlačítka FUNCTION (3) požadovanou varnou funkci.

Funkce vaření

Chcete-li zvolit varnou funkci, tiskněte opakovaně tlačítko FUNCTION (3).Svítí kontrolka pro příslušnou funkci.

Heating Výkonnostně řízené vaření

- Připravovaný pokrm se po celou dobu dále vaří na Vámi nastaveném stupni.

UPOZORNĚNÍ:
- Na displeji se objeví výkon ve wattech (W) a rozsvítí se kontrolka POWER (5).
- Stupeň vaření můžete po zapnutí kdykoli změnit tlačítkem (4/8).

Warming Teplotně řízené vaření

- Vařený pokrm se ohřeje na Vámi nastavenou teplotu a automatickou regulací se udržuje na této teplotě.

UPOZORNĚNÍ:
- Na displeji se objeví teplota a rozsvítí se kontrolka TEMPERATURE (5).
- Původně nastavenou teplotu můžete po zapnutí kdykoliv změnit tlačítkem (4/8).
- Tato funkce je u teploty 200°C využitelná též k fritování. Použijte, prosím, výhradně tuk vysoce odolný proti žáru!

TIMER Zadání času vypnutí

Varné funkce můžete časově vymezit.
- Stiskněte tlačítko FUNCTION (3) a zvolte nastavení Timer. Na displeji se objeví blikající místo pro zadání hodin.
- Pomocí tlačítek (4/8) nyní můžete nastavit požadovaný čas vypnutí v hodinách.
- Počkejte 3 vteřiny a na displeji se objeví blikající místo pro zadání minut.
- Pomocí tlačítek (4/8) nyní můžete nastavit požadovaný čas vypnutí v minutách.
- Počkejte další 3 vteřiny a na displeji se střídavě objeví zbývající doba chodu a nastavený výkonnostní stupeň ve wattech (W).

Informace:

- Jakmile je zapnutý Timer, můžete výkonnostní stupeň kdykoliv pozměnit tlačítky (4/8).
- Stisknutím tlačítka FUNKTION můžete varnou funkci HEATING přepnout na funkci WARMING.
- **Přerušení:** Vaření můžete kdykoliv přerušit tak, že stisknete tlačítko Zap/Vyp (2).
- Konec vaření Vám v poslední minutě nastaveného času ohlásí signál.

Vypnutí

- stiskněte tlačítko ON/OFF (zap/vyp) (2).
- plotýnka se z každé provozní funkce přepne zpět do stavu pohotovosti. Informace o provozu (1) zhasne.

Informace: Ventilátor chlazeného vzduchu dobíhá ještě asi 30 vteřin.

- Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Než přístroj odklidíte, nechte jej vychladnout.

Rozpoznání hrnce

Přístroj disponuje schopností rozeznat hrnec. Plotýnka se po sejmutí hrnce přepne zpět do stavu pohotovosti.
Dbejte, prosím, na následující pokyny:

VÝSTRAHA:
Po použití plotýnku vypínejte pomocí regulačního a ovládacího zařízení a ne- spoléhejte se jen na rozeznávací zařízení.
Nebezpečí popálení! Po ukončení vaření může být plotýnka v důsledku vyzařovaného žáru nebezpečně zahřátá.

Čištění

Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.
Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čistící prostředky.
V žádném případě přístroj neponořujte do vody.

Keramické varné pole

- Odstraňte zbytky jídla ještě za tepla pomocí vlhkého hadříku nebo papírového ubrousku.
- Čistěte plotýnku vlhkou houbou a trochou vody a důkladně ji pak osušte měkkým hadříkem.
- **Čisticí prostředky pro sklokeramické plotýnky:** u připálených zbytků použijte, prosím, výrobky prodávané ve specializovaných prodejnách.

Korpus

- Po použití očistěte korpus lehce navlhčeným hadříkem.
- Dbejte na to, aby do korpusu nevnikala otvory tekutina. To by mohlo poškodit přístroj nebo vést k elektrickému úderu.

CZ

Odstranění závad

- **Přístroj je bez funkce, bez indikace.**
  Pomoc: Prověřte napojení do sítě.

- **Poté co byla zvolena funkce vaření a přístroj zapnut, zazní signál.**
  Možná příčina: Na varné plotýnce není hrnec anebo tam je nesprávný hrnec.

> **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj se z bezpečnostních důvodů přepne po několika vteřinách do stavu pohotovosti.

Pomoc: Postavte na plotýnku hrnec vhodný pro indukční vařiče.

- **Varná plotýnka se během provozu náhle vypne.**
  Možná příčina: Je aktivovaná ochrana proti nadměrné teplotě.
  Pomoc: Odpojte přístroj ze sítě a nechejte jej ca. 20 min. vychladnout. Poté jej opět uveďte do provozu.
  Další příčina: Větrací drážky jsou zakryté.
  Pomoc: Odstraňte nežádoucí předměty z blízkosti větracích drážek.

- **Při udržování teploty se neudržuje teplota na hrnci.**
  Možná příčina: Dno hrnce je nerovné nebo prohnuté.
  Pomoc: Postavte na plotýnku vhodný hrnec.

- **Hlášení poruch**
  Během provozu se na displeji objeví toto hlášení:

Hlášení	
E0	Na přístroji není posazený anebo je posazený nevhodný hrnec
E1 nebo E2	V tomto případě se jedná o poruchu v elektrickém ovládání. Zašlete přístroj s popisem závady do našeho servisu.
E3	Nadměrná teplota. Viz dále kap. Odstraňování poruch
E4	Příliš nízké napětí. Zkontrolujte elektrickou síť!
E5	Přílis vysoké napětí. Zkontrolujte elektrickou síť!
E6	Přehřátí elektronického obvodu. Nechejte přístroj 20 minut vychladnout

> **Informace:** Při každém ohlášení chyby se přístroj automaticky vypne.

Technické údaje

Model:	EKI 3157
Pokrytí napětí:	230V, 50Hz
Příkon:	1800W
Třída ochrany:	I

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.
Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Význam symbolu „Popelnice”

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

H

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat".

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!
  Vigyázat! Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani.
  Fulladás veszélye állhat fenn!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye fi gyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermekek játsszanak vele.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra fi gyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési ehetőségekre.

VIGYÁZAT:
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre! Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Ne mozgassa a készüléket, ha üzemben van!
- Kizárólag az erre a célra szánt fogók és gombok segítségével fogja meg.
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30cm). Semmi esetre se építse be a készüléket szekrénybe!
- Ne melegítsen üres főzőedényt a főzőterületen, mert az edény veszélyes mértékben felforrósodhat.
- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**

- **Kerámiafelület!** Az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket, ha a felület megsérült vagy megrepedt.
- **Indukciós hő!** Ne helyezzen a főzőfelületre fémtárgyakat, mint pl. kés, villa, kanál vagy fedő, mert azok felforrósodhatnak.
- **Forró felület!** Az indukciós főzőfelületen csak a főzőedény fenéklapja melegszik fel, maga a főzőterület nem. Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen. Égésveszély!
- **Egészségkárosodás veszély!** Szívritmus-szabályozóval rendelkezők nem használhatják a főzőlapot!

Kezelőmező

1 Üzemállapot-jelzés
2 POWER (Be/Ki gomb)
3 FUNCTION gomb (főzőfunkciók)
4 ▲ Gomb (magasabb)
5 Lámpák a kijelzőhöz:
POWER Teljesítmény kijelzése
TEMPERATURE Hőmérséklet kijelzése
6 Kijelző
7 HEATING „teljesítményvezérelt" főzőfunkció
8 ▼ Gomb (alacsonyabb)
9 TIMER lámpa
10 WARMING „teljesítményvezérelt" főzőfunkció

Általános tudnivalók

Az indukciós főzésről

Az indukciós főzésnél mágneses erők hozzák létre a főzéshez szükséges hőt, de csak akkor, ha egy mágnesezhető fenéklappal rendelkező edényt vagy serpenyőt helyeznek a bekapcsolt főzőterületre. Ilyenkor a főzőedénynek csak a fenéklapja melegszik fel, maga a főzőterület nem. Az üvegkerámia alatt található az indukciós tekercs. Ha a tekercs áram alá kerül, mágneses tér keletkezik, amely az edény aljában örvénylést idéz elő. Ez az örvény a fenéklap felmelegedéséhez vezet. Ezzel energiát takarítunk meg, mivel a hő kizárólag ott keletkezik, ahol szükség van rá.

Milyen főzőedényt használhatok?

Az indukciós főzőlapokhoz mágnesezhető anyagból készült ill. mágnesezhető fenéklappal rendelkező edény használható. Az ilyen főzőedényen fel szokták tüntetni, hogy indukciós tűzhelyen használható. Tulajdonképpen minden vastartalmú főzőedény használható, azt pedig hogy az edény ténylegesen

H

mágnesezhető is, egyszerű próbával lehet meghatározni:
Helyezze az edényt a főzőterületre. Ha bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik az „E0" és ismételten felhangzik egy hangjelzés, a főzőedény alkalmatlan.

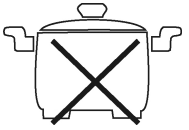
TÁJÉKOZTATÁS: A készülék biztonsági okokból néhány másodperc után készenléti állapotba kapcsol.

A következő anyagok nem használhatók főzőedényként:
Agyag, üveg vagy alumínium.

A következő edények nem használhatók:

Gömbölyű fenekű edények.

Olyan edények, melyek fenékátmérője 12 cm-nél kisebb.



Lábakon álló edények.

Használati időtartam

A készüléket legfeljebb csak 4 órán át használhatja folyamatosan. Azután legalább 30 percre szakítsa meg az üzemeltetést, máskülönben túlterhelés miatt meghibásodhat!

Súly

A főzőlapot csak maximum 4 kg-os súllyal terhelje meg, ellenkező esetben meghibásodhat a főzőfelület!

Elektromos csatlakozás

Csatlakozási érték

A főzőlap együttesen felvett teljesítménye elérheti az 1800 W-ot. Ennél a teljesítményértéknél ajánlatos külön kábelt használni, amely 16 A-es háztartási megszakítóval van biztosítva.

Figyelem! Túlterhelés!
A készülék nagy teljesítményfelvétele miatt ne használjon hosszabbító kábelt vagy csatlakozó elosztót!

Csatlakoztatás

- Mielőtt Ön bedugná a csatlakozót a konnektorba, kérjük ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség, amelyet Ön használni szeretne megegyezik a berendezés feszültségével. A megfelelő információ megtalálható a berendezés tájékoztató táblázatában.
- Kérjük, hogy a berendezést kizárólag földelt, 230 V/ 50 Hz megfelelően felszerelt konnektorba kapcsolja be.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:32 Uhr Seite 85

Használati útmutató

Üzembe helyezés

1. **Készenléti állapot:** Miután a hálózati dugót a csatlakozó aljzatba helyezte, a főzőlap készenléti állapotba kerül. A kijelzőn megjelenik a „- - - -" kijelzés.
2. Helyezzen megfelelő edényt a főzőterületre.
3. A főző üzemmód elindításához nyomja meg a ON/OFF (be-ki kapcsolót) (2).
   Az üzem-kijelző (1) folyamatosan világít.

TÁJÉKOZTATÁS:
- A POWER lámpa (5) kigyullad, és a kijelzőn megjelenik az „1800" érték a teljesítmény jelzésére, wattban. Ezzel egyidejűleg működni kezd a hűtőlevegő-ventilátor.
- Ha a kijelzőn megjelenik az „E0" és ismételten felhangzik egy hangjelzés, a főzőedény alkalmatlan.

4. A FUNCTION (3) gombbal állítsa be a kívánt főzőfunkciót.

Főzőfunkciók

Egy főzőfunkció kiválasztásához nyomja le ismét a FUNCTION (3) gombot. Világít a megfelelő funkciót jelző lámpa.

Heating Teljesítményvezérelt főzés

- A főznivalót az Ön által beállított fokozaton folyamatosan főzi tovább.

TÁJÉKOZTATÁS:
- A kijelzőn megjelenik a teljesítményérték wattban, és kigyullad a POWER lámpa (5).
- A fokozatot bekapcsolás után bármikor módosíthatja a gombokkal (4/8).

Warming Teljesítményvezérelt főzés

- A főznivalót felmelegíti az Ön által beállított hőmérsékletre, és automatikus szabályozással ezen a hőmérsékleten tartja.

TÁJÉKOZTATÁS:
- A kijelzőn megjelenik a hőmérsékletérték wattban és kigyullad a TEMPERATURE lámpa (5).
- Az előzőleg beállított hőmérsékletet bekapcsolás után bármikor módosíthatja a gombokkal (4/8).
- Ez a funkció 200 °C-os hőmérsékleten bő zsírban (olajban) sütéshez is alkalmas. Kérjük, hogy csak nagyon hőálló zsírt használjon!

H

TIMER Kikapcsolási idő bevitele

A főzőfunkciókat időben be lehet határolni.

- Nyomja meg a FUNCTION gombot (3), és válassza ki a Timer beállítást! A kijelzőn villogva megjelenik az órahely.
- A gombokkal (4/8) most beállíthatja a kívánt kikapcsolási időt órákban.
- Várjon 3 másodpercig, és a kijelzőn villogva megjelenik a perchely.
- A gombokkal (4/8) most beállíthatja a kívánt kikapcsolási időt percekben.
- Várjon további 3 másodpercet, és a kijelzőn felváltva megjelenik a maradék üzemidő és a beállított teljesítményfokozat wattban.

Útmutató:

- Miután a Timer be van kapcsolva, a fokozatokat bármikor módosítani lehet a gombokkal (4/8).
- Nyomja meg a FUNKTION gombot, hogy a HEATING főzőfunkcióról átálljon a WARMING funkcióra!
- **Megszakítás:** A műveletet bármikor megszakíthatja, ha megnyomja a Be/Ki gombot (2)!
- A főzési idő végét az utolsó percben egy hangjelzés adja a tudtára.

Kikapcsolás

- Nyomja le a ON/OFF (be-ki) gombot (2).
- A főzőlap mindegyik üzemállapotból készenléti állapotba kapcsol vissza. Az üzemállapot-jelzés (1) kialszik.

Útmutató: A hűtőlevegő-ventilátor ezután még kb. 30 másodpercig működik.

- Húzza ki ezután a hálózati dugót.
- Mielőtt elrakodna a főzőlapról, várja meg, amíg lehűl.

Főzőedény-felismerés

A készülék edény-felismerő funkcióval rendelkezik. Amint leveszi az edényt, a főzőlap készenléti állapotba kapcsol.
Kérjük, vegye figyelembe ezzel kapcsolatban a következőket:

FIGYELMEZTETÉS:
Használat után a szabályozó és vezérlő eszközökkel is kapcsolja ki a főzőlapot, és ne bízza ezt csupán az edény-felismerő funkcióra.
Égésveszély! Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:32 Uhr Seite 87

Tisztítás

Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt!
Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!
Semmi esetre se mártsa a készüléket tisztítás céljából vízbe!

Kerámia főzőlap

- Nedves rongy vagy papírkendő segítségével még meleg állapotban távolítsa el az ételmaradványokat a főzőlapról.
- Puha szivaccsal és kevés vízzel mossa le a főzőmezőt, majd puha ronggyal törölje alaposan szárazra.
- **Üvegkerámia felületekhez használható tisztítószerek:** A ráégett maradékokhoz vegye igénybe az áruházak megfelelő osztályain kapható termékeket.

Ház

- A készülék házának tisztításához enyhén benedvesített rongyot használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékház nyílásain keresztül ne hatolhasson be folyadék. Ez ugyanis károsíthatja a készüléket vagy akár áramütést is előidézhet.

Hibaelhárítás

- **A készülék nem működik, semmilyen kijelzés nem látható.**
  Elhárítás: Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.

- **A főzőfunkció kiválasztása és a készülék bekapcsolása után megszólal egy hangjelzés.**
  Lehetséges ok: Nincs a főzőlapra helyezve edény, vagy nem megfelelő edényt helyeztek rá.

> **i** **Útmutató:** A készülék biztonsági okokból néhány másodperc után készenléti állapotba kapcsol.

  Elhárítás: Helyezzen a főzőlapra indukciós főzésre alkalmas edényt.

- **A főzőlap üzem közben váratlanul kikapcsol.**
  Lehetséges ok: Működésbe lépett a túlmelegedés védelem.
  Elhárítás: Válassza le a készüléket az áramellátó hálózatról, és hagyja kb. 20 percig lehűlni. Ezután használja tovább a készüléket.
  Egyéb lehetséges ok: Le vannak fedve a szellőzőnyílások.
  Elhárítás: Távolítsa el a nem odavaló tárgyakat a szellőzőnyílásokról.

- **Melegen tartásnál nem tartja meg a fazék belső hőmérsékletét.**
  Lehetséges ok: Az edény feneke nem sima vagy ívelt.
  Elhárítás: Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra.

H

- **Üzemzavar jelzések**
  Használat közben a kijelzőn megjelenik a következő jelentés:

Jelentés	
E0	Nem tett fel főzőedényt, vagy alkalmatlant tett fel.
E1 v. E2	Ilyen esetben az elektronikus vezérléssel van valami baj. Küldje be a készüléket a hiba leírásával együtt szervizközpontunknak.
E3	Túl magas hőmérséklet. Lásd tovább a hibaelhárítás címszó alatt!
E4	Alacsony feszültség. Ellenőrizze a hálózati áramot!
E5	Túl magas feszültség. Ellenőrizze a hálózati áramot!
E6	Az elektronikus érintőkör túlmelegedett. 20 percig hagyja hűlni a készüléket!

Útmutató: Hibajelzés megjelenése esetén a készülék automatikusan le is kapcsol.

Műszaki adatok

Modell:	EKI 3157
Feszültségellátás:	230V, 50Hz
Teljesítményfelvétel:	1800W
Védelmi osztály:	I

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.
Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás" gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

RUS

Общие указания по технике безопасности

Общие указания по технике безопасности Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарнтийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по азначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коемслучае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке ии поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилк, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к спциалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста
- Используйте только ригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности".

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и .д.) без присмотра.
  Внимание! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой.
  Опасность удушья!
- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. тот прибор - не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастый случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Специальные требования безопасности для этого прибора

- Установите изделие на ровную, водо- и жаростойкую поверхность. Если поверхность не жаростойкая, подложите под него жаростойкую прокладку.
- Не перемещайте устройство, кога? Na оно работает.
- прикасайтесь только к предусмотренным для этого ручкам и кнопкам.
- Из-за того, что из изделия выходит горячий воздух и пары, запрещается устанавливать его под навесными шкафами.
- Соблюдайте безопасное расстояние до легко воспламеняющихся предметов, таких как: мебель, занавеси и т.п. (30 cm). Ни в коем случае не встраивайте изделие в шкафы или полки.
- Не нагревайте пустую посуду на плите, это может привести к опасно высоким температурам.
- **Вентиляция:** Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **керамическая поверхность!** В случае если поверхность повреждена или разорвана, необходимо выключить прибор, дабы избежать возможного электрического удара.
- **индукционное тепло!** Не оставляйте на плите предметы из металла, как например ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- **горячая поверхность!** При использовании индукционной плиты вначале нагревается только нижняя поверхность кухонной посуды, а не сама плита. Однако по окончании процесса приготовления пищи температура самой плиты может достичь опасно высокого уровня вследствие излучаемого тепла. Берегитесь ожогов!
- **Осторожно!** Возможно нанесение ущерба здоровью! Лицам с кардиостимулятором нельзя пользоваться этой плитой.

Панель управления

1 Индикатор рабочего режима
2 POWER (кнопка вкл./выкл.)
3 Кнопка FUNCTION (функции приготовления пищи)
4 ▲ Кнопка (увеличить)
5 Лампы дисплея: POWER указывается мощность TEMPERATURE указывается температура
6 Дисплей
7 HEATING Функция приготовления пищи при установленной мощности
8 ▼ Кнопка (уменьшить)
9 Лампочка TIMER
10 WARMING Функция приготовления пищи при установленной температуре

Общее

Приготовление пищи с помощью индукции

При приготовлении пищи с помощью индукции тепло создается с помощью магнитной силы только в том случае, если кастрюля или сковорода с намагничивающейся нижней поверхностью ставиться на включенную плиту. При этом нагревается только нижняя поверхность посуды, а не сама плита. Под стеклокерамикой находится индуктор. При снабжении индуктора электроэнергией создается магнитное поле, создающее магнитные волнения в дне посуды. Таким образом, нижняя поверхность посуды нагревается. Такой метод нагрева экономит энергию, так как тепло создается исключительно там, где оно необходимо.

RUS **Какую кухонную посуду можно использовать?**

Для индукционной плиты необходима посуда, нижняя поверхность которой состоит из материала, подлежащего намагничиванию. На новой кухонной посуде часто указывается, пригодна ли она для индукционной плиты.
В принципе Вы можете использовать всю посуду, содержащую железо, с помощью простой проверки Вы сможете узнать, подлежит ли она намагничиванию:
Поставьте посуду на плиту. В случае, если после включения на дисплее появляется «E0» и снова звучит акустический сигнал, то кастрюля не пригодна к использованию.

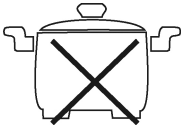
ПРИМЕЧАНИЕ: По причинам безопасности плита автоматически отключается в режим готовности через несколько секунд.

Следующие материалы не пригодны в качестве посуды для приготовления пищи:
Глина, стекло или алюминий.

Следующие кастрюли использовать нельзя:

Кастрюли с круглым основанием.

Кастрюли с диаметром основания меньше чем 12 см.



Кастрюли на ножках.

Продолжительность работы

Используйте плиту не дольше 4 часов подряд. После этого выключите плиту как минимум на 30 минут, в противном случае она может быть повреждена вследствие перегрузки.

Вес

Не нагружайте конфорку весом более 4 кг, в противном случае она может быть повреждена.

Электрическое подключение

Величина подключения

Плита рассчитана на мощность до 1800 В. При такой величине подключения рекомендуется отдельный питающий провод с предохранительной защитой в виде домашнего аварийного выключателя на 16 А.

Осторожно перегрузка!:
Не используйте удлинителей или многократных штепсельных розеток, так как плита обладает слишком большой мощньстью.

Подключение

- перед включением прибора в розетку проверьте соответствие напряжения используемой сети с напряжением прибора, информация к этому находится на табличке прибора.
- включайте прибор только в розетку с защитными контактами и напряжением 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Указания по применению

Введение в эксплуатацию

1. **Режим готовности:** После включения в розетку плита находится в режиме готовности. На дисплее появляется «- - - -».
2. Поставьте на плиту подходящую посуду.
3. Чтобы начать процесс приготовления пищи, нажмите на кнопку ON/OFF (вкл./выкл) (2). Индикатор рабочего режима (1) светится непрерывно.

ПРИМЕЧАНИЕ:
- Загорается лампочка POWER (5) и на дисплее появляется «1800» для обозначения мощности в ваттах. Одновременно начинает работать вентилятор для охлаждающего воздуха.
- Если на дисплее появляется «E0» и снова звучит акустический сигнал, то кастрюля не пригодна к использованию.

4. С помощью кнопки FUNCTION (3) установите желаемую функцию.

Функции приготовления пищи

Для выбора функции приготовления пищи несколько раз нажмите на кнопку FUNCTION (3). Загорается лампочка для соответствующей функции.

Heating приготовление пищи при установленной мощности

- Приготовляемая пища постоянно готовится на установленном уровне.

ПРИМЕЧАНИЕ:
- На дисплее указывается мощность в ваттах и загорается лампочка POWER (5).
- После включения в любой момент можно изменить уровень с помощью кнопок (4/8).

Warming приготовление пищи при установленной температуре

- Приготовляемая пища нагревается до установленной температуры, затем эта температура поддерживается с помощью автоматической регулировки.

ПРИМЕЧАНИЕ:
- На дисплее указывается температура и загорается лампочка TEMPERATURE (5).
- Установленную заранее температуру можно изменить в любой момент после включения с помощью кнопок (4/8).
- При температуре 200°C эта функция так же подходит и для жарки во фритюре. Следует использовать исключительно масло, подходящее для высоких температур!

RUS

TIMER Ввести время выключения

Существует возможность ограничить время функций приготовления пищи.

- Нажмите на кнопку FUNCTION (3) и выберите настройку Timer. На дисплее начинает мигать показатель часов.
- С помощью кнопок (4/8) Вы можете задать нужное время выключения в часах.
- Подождите 3 секунды и на дисплее начнет мигать показатель минут.
- С помощью кнопок (4/8) Вы можете задать нужное время выключения в минутах.
- Подождите еще 3 секунды и на дисплее по очереди появятся показатели оставшегося времени работы и заданная мощность в ваттах.

Внимание:

- После установления таймера в любой момент можно изменить мощность или температуру нажатием кнопок (4/8).
- Нажмите на кнопку FUNKTION, чтобы переключиться с функции HEATING на функцию WARMING.
- **Приостановить:** В любой момент Вы можете приостановить процесс приготовления пищи нажатием кнопки вкл./выкл. (2).
- В последнюю минуту конец времени приготовления пищи сообщается с помощью акустического сигнала.

Выключить

- Нажмите на кнопку ON/OFF (вкл./выкл) (2).
- Из любого режима работы плита переключается в режим готовности. Индикатор рабочего режима (1) гаснет.

Внимание: Вентилятор для охлаждения работает еще около 30 секунд.

- Затем выключите плиту из сети.
- Перед тем как убрать плиту, следует дать ей остыть.

Определение наличия кастрюли

Плита обладает функцией распознания наличия кухонной посуды. После того, как посуда снята с плиты, плита переключается в режим готовности.
Примите во внимание следующие указания:

Осторожно:

После пользования необходимо выключить плиту посредством устройства регулировки и управления, а не с помощью функции распознания наличия посуды.
Берегитесь ожогов! После процесса приготовления пищи плита может нагреться до опасной температуры вследствие излучаемого тепла.

Уход за устройством

Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
Ни в коем случае не погружайте электроприбор в воду.

Керамическая конфорка

- Остатки еды следует убирать еще в теплом состоянии с помощью влажной тряпки или бумажной салфеткой.
- Смойте плиту мягкой мочалкой с небольшим количеством воды и основательно протрите ее насухо мягкой тряпкой.
- **Моющие средства для поверхностей из стеклокерамики:** В случае пригоревших остатков еды следует использовать продукты, предлагаемые специальными отделами магазинов.

Корпус

- После пользования протрите корпус слегка влажной тряпкой.
- Следите за тем, чтобы вода не попала в отверстия корпуса. Это может привести к повреждению плиты или к электрическому удару.

Устранение неисправностей

- **Плита не работает, на дисплее нет показаний.**
  Способ устранения: Проверьте подключение к сети.

- **После того, как функция приготовления пищи выбрана и плита включена, звучит акустический сигнал.**
  Возможная причина: Не поставлена посуда, или посуда не подходит для плиты.

> **ПРИМЕЧАНИЕ:** Из соображений безопасности плита переключается в режим готовности через несколько секунд.

  Способ устранения: Поставьте посуду, пригодную для индукционной плиты.

- **Во время работы плита резко отключается.**
  Возможная причина: Сработала защита от перегрева.
  Способ устранения: Выключите плиту из сети и дайте ей остыть в течение 20 минут. Затем снова включите плиту.
  Другая причина: Вентиляционные отверстия закрыты.
  Способ устранения: Освободите вентиляционные отверстия от посторонних предметов.

- **При поддержании в горячем состоянии температура кастрюли не сохраняется.**
  Возможная причина: Нижняя поверхность посуды неровна или изогнута.
  Способ устранения: Поставьте подходящую посуду.

RUS

- **Сигнал о неисправностях**
  Во время работы на дисплее появляется следующее сообщение:

Сообщение	
E0	Не поставлена кастрюля, или кастрюля не подходит.
E1 или E2	В этом случае имеется проблема с электронным управлением. Пошлите плиту с описанием проблемы в наш сервисный центр.
E3	Перегревание. См. далее в разделе Устранение Неисправностей.
E4	Пониженное напряжение. Проверьте электросеть!
E5	Повышенное напряжение. Проверьте электросеть!
E6	Перегрев электронной схемы. Дайте прибору охладиться в течение 20 минут.

Внимание: При каждом сообщении об ошибке прибор автоматически отключается.

Технические данные

Модель:	EKI 3157
лектропитание:	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:	1800В
Класс защиты:	I

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.
Мы оставляем за собой право на технические изменения!

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:32 Uhr Seite 97

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в **полнойкомплектации**, с **оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:32 Uhr Seite 98

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:32 Uhr Seite 99

ProfiC_BDA_IKP_3157_ka3.qxd 09.02.2007 9:32 Uhr Seite 100

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Garantikort • Karta gwarancyjna • Záruční list
Garancia lap • Гарантийная карточка

EKI 3157

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantie según la declaratión de garantía • 24 meses de garantia, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration 24 måneders garanti i henhold til garantierklæring • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garanciát lásd a használati utasításban Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Kjøpsdato, stempel fra forhandler, underskrift • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás Дата покупки, печать торговца, подпись

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH
Industriering 40 · D-47906 Kempen

CTC CLATRONIC®

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de